



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guida per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>



Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guida per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

- + *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.
- + *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.
- + *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.
- + *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertarti di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da <http://books.google.com>

3011

5

1914-1915

1914-1915

1914-1915





INCOMINCIA ILLIBRO DELLA AGRICVLTURA DI PIERO CRESCI-
ENTIO CITTADINO DI BOLOGNIA
AD HONORE DIDIO ET DEL SE-
RENISSIMO RE CARLO.



Llo exciellentissimo principe
messer Carlo secôdo per gra-
tia didio Re illustre disicilia &
Gierusalem. Il suo Piero decre-
scientii cictadino dibologna.
Conciosiacoſa che io conſideraſſi leta mia
prouetta: & lautilita che e nelle choſe del
la agricultura & la grandeza della exciellê-
te maesta uoſtra. Deliberai comporre uno
libro che poteſſi dare all'animo uoſtro de-
lectatione & perpetua utilita a ſuggetti uo-
ſtri: ilquale alla uoſtra ſignoria mado hu-
milmente preghando che quello leggere &
examinare degnate per uoi & per uoſtri ſa-
ui clerici & laici. Et coſi ueduto lecto exa-
minato & aprouato e p lo ſapietiffimo huo-
mo frate Amerigho miniſtro dellordie de-
predicatori & petliprudentiffimi frati ſuoi
& ancora peſauì inſcientia naturale della
uniuerſita della cicta dibologna: Et ſe illi-
bro alla uoſtra dominatione piaciara: mi-
ſtimo che inſieme chon quello degnerete
etiamdio me acceptare nel numero dun de
uoſtri fedeliſſimi ſeruitori aparecchiato
ſempre auoi & auoſtri figliuoli iucto obe-
dire apiaceri & comandamenti uoſtri.

.PROHEMIO.

ONCIO ſia coſa / che per lauitu
c della prudetia / laquale tralbene el
male chautamete diſcerne lanimo
delhuomo ſia informato ad utile & dilecte-



uole conoſcienza & aqueli ſeguire:& con-
cioſiacoſa che nelle terrene coſe ſi truoui
loſtato pacificho utile molto diletteuole &
tranquillo. Meriteuolmente ilpredecto e
daciercare apodere. Et quello trouato e ſi
chome theſoro inextimabile conmolta hu-
milita & pacientia deſſere conſeruato. Im-
percio che per eſſo ageuolmère il benigno
amore diuino ſiprouoca & laquiſta & laui-
ra delhuomo ſanza leſione ſiconſerua. Et
labondante copia delle coſe utilemente ſi
procaccia. Queſto non deſiderano ne do-
mandano imaluagi. Ma ſi chome orbari p
ſuperbia o per altro abomineuole uitio poi
che trouato lanno / lodiuidono eſquarcia-
no. Onde aduegnache laloro fortuna atè-
po paia pſpera / infine pur manca & piſce.
Ne almezo deſuoi giorni arriua. Ma lpaci-
fichi & humili. Aduegna che alchuna fiata
riceuino leſione & diſecto uiuono non di-
meno & trouando gratia apreſſo adio & a-
glihomini / finalmente diuentano heredita-
rii dellaterra degli iniqui. Adunqio Piero
decreſcentii cictadino di Bologna Ilquale il
tempo dellamia giouentu / In logica In me-
dicina e naturale ſcietia iſpeſi tutto. Et alla
fine allo ſtudio della nobile ſcientia legale
miriuolſi & diedi deſideroſo del pacifico &
tranquillo ſtato doppo ladiuiſioe & ſciſma
di quella nobile cittade: onde piangiere ſi
douerebbe. Laquale e da ſe per proprio
nome ora daſta Bononia: cioe bona p om-
nia / che adire per tutto buona / & per tutti
iclimati cioe delmôdo parti: non altrimeti
ſappellaua. Conobbi che mutata & riuolta
lunitade elpacifico ſtato indiſſentione: cioe
in diſcordia: odio:& inuidia non era conue-
neuole miſchiarſi negli exercitii & opatiô.

ai

VILLE DE LYON

biblioth. du palais des Arts

della sopradecta diuisione peruerfa, & im-
percio per diuerse prouincie maggiorai. E
con rectori duna inaltra midisteli: asugger-
ti uolentieri faccèdo giustitia. Arectori lea-
le & fedele consiglio donando. Et lecietadi
inloro quieto & pacifico stato conseruado
Et molti libri d'arichi & denouelli saui lessi
& studiai / & diuerse & uarie operationi de
cultiuatori delle terre uiddi & conobbi Fi-
nalmente lapredecta cieta per diuina gratia
riformata per increfcimento dilungho cir-
chuito & didannegiata libertate tormenta-
to & commosso diritornare miparue alla p-
pria magione Et guardando che fra tutte
le cose delle quali saquista alchuna cosa niu-
na e migliore della agricultura. Niuna piu
abbondeuole Niuna piu dolce / & niuna piu
degna delhuomo libero. Sicome dice Tu-
lio. Et conosciendo che nel coltiuamento
della uilla ageuolmente sitroua stato tran-
quillo impero che lociosita se exercita & il
danno de proximi cioe deuicini sischifa Et
a piu / che cierchata la doctrina delcoltiua-
mento per laqual piu ageuolmente & abon-
dantemente si ricieue utilita & saquista dile-
cto che se negligentemente & senza inge-
gno ciaschuna cosa cōsua costume sicul-
turi meriteuolmente e dadesiderare dabuo-
ni huomini chesanza danno dalchuno uo-
glono uiuere delle rendite delle loro posses-
sioni. Alcoltiuamento della uilla lamente
& lanimo o riuolto: & richiesto laiuto del-
lo omnipotente iddio confidandoni della
liberalita & cortesia di giesu christo: o pro-
posto discriuere loperationi & utilitati del
predecto cultiuamento: & la doctrina dicias-
chuna maniera decampi: dipiante: & dani-
mali obscuramente & imperfectamente e
tractata & data: dagli antichi & damoderni
poco saputa / così secondo laparte sententie
& ragioni dasaui naturali come per proua-
ti experimenti. Chiamasi questo libro elli-
bro dellutilita della uilla peroche diquel-
la tracta: il quale contiene dodici libri. Il
primo e come siede bono heleggere iluo-
ghi da habitare & delle chorti & case: & di-
quelle cose fare che alle habitatiōi sono ne-
cessarie. Il secondo e della natura delle pia-
te & delle cose comuni alcoltiuamento di
ciaschuna maniera decampi: Il terzo e co-
me icampestricampi siede bono coltiuare: Il
quarto e delle uigne & del uino: Il quinto e

degli albori: Il sesto e degli orti: Il settimo e
deprati & boschi: Loctauo degli arbori &
delle dilecteuoli cose che fare si possono de-
gli albori dellerbe & deloro fructi artificio-
samente: Il nono di tutti gli animali che si
nutriscono nelle uille: Il decimo di diuersi
ingegni dipigliare lesiere: Il undecimo delle
regole delloperationi della uilla: Et nel do-
decimo sifa memoria di tutte le cose le quali
in ciaschuno mese sono da fare in uilla.

DELVOCHI HABITABILI ET ELEG-
GIERE DELLE CORTI ET CASE ET
diquelle cose che alle habitationi sono ne-
cessarie: & prima del conoscimento della
bona delluogho. cap.i.

N PERCIO CHEL CVL-
TIVAMENTO DELLA
uilla Richiede pellisuo cō-
tinui affanni & fatiche spe-
cialmente forteza degli ha-
bitanti: Percio meparuto
conuenueole in questo pri-
mo libro insegnamento &

doctrina di quelle cose dōare che spectano
alla cognitione della sancta deluoghi habi-
tabili. Pero che gliumani corpi debbono a-
ciascuna pecuniaria utilitate essere premes-
si. Diro adunque primieramente della co-
gnitione della bona delluogho habitabile
in comune. Laquale sta inrorno dicin-
que cose cioe inrorno allapurita dellaere.
Inrorno allimpero de uēti. Inrorno alla sa-
nita delacqua: Inrorno alla q̄lita del sīro: Et
inrorno alla bōdanza dellaterra: Delle qua-
li quattro cose. predeste sītraffa in questo
primo libro: Della quinta sītraffa nellecon-
do: lequali tutte cose sono da essere confide-
rate diligentemēte. prima che lapecunia sal-
lungi nella compera de poderi & delle ca-
se. Et innanzi chel non speraro pentimento
cō danno di persone od altra familiare cosa
poi tostamente sīseguisse.

Dellaria & conoscimento della bona &
malitia sua. cap.ii.

Aere secondo auicēna e uno degli
1 alimenti delle cose generate. Ilchui
naturale luogo e quello che ua din-
torno allacqua & che dallo elemento del
fuocho e circondato. Ela sua natura e cal-
da & humida: Saltra chagione di fuori non
la riuolge. Le sfere del quale nelle cose ge-
nerate fa giouamento & proue ararificarle
& adalleuiarle & in alto mandarle. Inor-
no alla cognitione della bona dellaere / e
da attendere che non sia putrefatto o uero
corrotto nel troppo caldo ne troppo fred-
do ne distemperatamente humido. o trop-
po secco. Impero che laere putrefatto cor-
rompe glomori: & incomincia a corrompe

lomore ilquale e dintorno al cuore: Pero
che allui piu saprossima / & laere fortemen-
te riscaldato apre legiunture & allarga &
risolue glomori: & accresce lafete & risol-
ue lo spirito: & strugge & amorta leuirtu-
di: & togle la digestione Impero che risol-
ue il calore intrinseco ilquale e naturale in-
strumento: & fa colore citrino ipercio che
risolue gliomori del sangue che fanno ros-
so il colore & acceso: & fa la collera sopraffa
re agli altri homori: & riscalda el cuore dico-
lore extraneo & glomori fa correre & gli-
corrompe: & mada gli alle conchautadi: &
alle membra deboli. Et acorpi sani non e
micha buono: ma fa prode agli idropici: &
aparatitici & allumido spasmo. Ma laere
freddo fa tornare il calore innato cioe natu-
rale & genera chatarro: & indebolisce iner-
ui / & la arteria tracea danneggia & impedi-
sce: & fa forte digestione / & tutte locchul-
te operationi fortifica. Et fa reddire lappe-
tito: & ultimamente e piu conuenueole che
laere troppo caldo: & laere humido al piu
delle complezioni e buono po che fa buol-
no colore: & buccia & lafa molle & mor-
bida & lascia i poli aperti / ma dispone a cor-
ruptione. Et laere seccho e contrario aque-
sto. Considerate adunque diligentemente
le predeste cose e manifesto che sia da ciere a
re lo tēperato mezo & chiaro quanto si puo-
te. Impercio che se laere e buono tempe-
rato & chiaro: & che substātia extranea nō
sīmischia conlui contraria alla complexiōe
dello spirito: fa sani gli abitanti & gli conser-
ua. Et si come dice Alberro le piante pro-
portioneuolmēte sotto esso sīsaluano & fru-
ctificano. Ma selli e reo & conesso sīmischia
no uapori dilaghi & distagni per liquali si
turba: adopera il contrario / & attrista lani-
ma & mescola glomori & corrompe lepiā-
te. Et pero gli ardenti uenti & le mortificā-
ti rugiate dannificano & strughono lepiā-
te. Et sommariamente dice Auicenna: che
ogni aere che tosto sīraffreda choricato el
sole: & che tosto sīriscalda dopo loleuare e
sottile: & quello che e contrario aquesto fa
il cōtrario. Ancora e dirutti il peggiore quel-
lo ilquale cōstringe il cuore & non laicia
largamente respirare. Et fuori di queste co-
se dice Palladio che la sanita dellaere dichia-
rano iluoghi che sono liberi da profonde
ualli & da oschure tenebre. Et anchor con-

a ii

siderate icorpi degliabitanti : impercioche nelaere sano sono coloriti & anno sano & buono capo : buona ueduta & sanza dise / cto: chiaro udire & chiara uoce: percotali segni come e detto disopra si proua & con / noscie labonta del buono aere: & per licon / trarii si manifesta l'oualugio spirito di quel / lo cielo .

Deuenti & conoscimento della bonta & / malitia loro . cap.iii.

Econdo che dice Auicenna indue / modi si puo deuenti tractare. & di / quelle cose anchora che per cagio / deuenti si generano: puo offere tractare gene / ralmente o uero assolutamente. & puo offe / re parlare secondo quello uento ilquale e / piu proximo a ciascuna ciuitate uniuersal / mente in questo modo che il meridionale se / condo il piu o uero maggior parti delle ci / tati & deluoghi e caldo & humido. E cal / do percio che dalla parte del sole uiene: & e / humido impercio che la maggior parte del / mar daoi e meridionale: per laquale cagione a / dopera il loro il sole fortissimamente: & di / que mari trahe fuori uapori iqli si mischia / no auenti . Et impercio iuenti meridionali / inducono debilitade & aprono ipori : & / turbano glomori: & muouongli dallapar / te dentro aquella di fuori: & neuecchi fan / no graueza & corrompono luscire : & fan / no ricadimenti di infermitadi & indebolisco / no & muouono la pilensia: & inducono son / no & fanno putride febri: ma non inapri / scono lagola . Iuenti septentrionali sono / freddi : impero che passano sopra imonti : / & le fredde terre dimolte neui: & sono sec / chi perche non sono acompagnati de molti / uapori . Imperoche dalla parte dal septen / trionale si fa meno resolutioe & passano mol / to sopra lacque congelate: o uero sopra de / ferti: per laquale cagione questo uento for / tifica & indura : & rompe quelle cose che / manifestamente schorrono: & richiude ipo / ri: & fortifica lauirtu digestiua: & constri / nge il uentre & indura & prouoca lorina : / & faa erotto & pestilente . Ma quando / il meridionale ua innanzi al septentrionale / espressione dalla parte dentro : & per co / tal cagione allora si multiplica fluxo della ma / dre del capo: & infermita di pecto. Et glori

rali uenti tra caldi & freddi sono tempeati / Ma sono piu secchi che gli occidentali: Ma / i septentrionali dell'oriente anno meno ma / ri che i septentrionali dell'occidente . Et se / gli orientali uenti alla fine della nocte / et / al cominciamento del di trarranno / uerra / no dallaere elquale per cagione del sole fa / ra temperato & dallui soffigliato / & gia la / sua humidita fara menomara & pertal ca / gione sono piu secchi et sottili . Ma se infi / ne del di et al cominciamento dellanocte trar / ranno fara il contrario : Et iuenti orientali / gieneralmente sempre sono migliori che / gli occidentali : iuenti occidentali alcuna / uolta sono piu humidi che gli orientali . po / che passano sopra imonti cioe sopra imari / iquali se soffieranno / o uero trarranno in / fina della nocte et nel cominciamento del / di uerranno dallaere nelquale il sole niente / ara operato. Adunque faranno piu spessi et / piu grossi. Ma se alla fine del giorno et al co / minciamento della nocte trarranno fara il / contrario . Ma eglie uera cosa che igiudi / cii di d'eti ueti alcuna fiata simutano : Im / percio che glie conuenueole et ragione uo / le cosa che incerte ciuitadi et luoghi iuenti / meridionali sieno piu freddi: conciosiacosa / che habbiano monti pieni di neue dalla par / te del meriggio. Et iuenti meridionali si uol / gano a freddura: pero che passano sopra lo / ro. Et quando i septentrionali sono piu cal / di che meridionali aduiene perche i septen / trionali sono circa le parti degli adusti desti.

Delle acque che agli huomini bisogna & / conoscimento di loro bonta & malitia . ca / pitulo . .iiii.

Acqua secondo che dice Auicenna / e laltro degli elementi delle cose ge / nerate & il uo naturale uulgho e / che circunda la terra : & che essa sia dallae / re circundata quando fara ne suoi naturali / siti riposata : laquale e fredda & humida: se / alcuna cagione di fuori non la contraria: & / nelle cose generate aiuta a figurar le forme / Impercio che l'umido aduegna che tosto p / da le figurate forme / non dimeno tosto le / riceue : si chome il seccho della terra adue / gna che duramente la riceua: impertanro le / ritiene fortemente . Et quando l'umido del / la cqua & il seccho della terra si temperano

& incorporeranno insieme dalumido sacq-
 ftera il secco accioche tosto riceua dilata-
 mento & agevoleza a figurare. Et lumido
 acquistera dal secco: accioche fermamen-
 te ritengha quella cosa che in lui sopraue-
 ne per retificatione & equatione & figura-
 rione. Et per lumido sirimuoue al secco
 dalla sua diuisione: cioe siconsolida & strin-
 ge. Et per lo secco sirimuoue lumido dal
 suo discorrimento: lacqua in questa scien-
 tia in due modi siconsidera. Imperoche al-
 tra acqua siconuiene acultiuatori & habita-
 tori de luoghi & altra si conuiene alle pian-
 te lacque che secondo Auicenna sono mi-
 gliori che laltre: sono lacque delle fonta-
 ne di libera terra: nella quale nessuna del-
 le dispositioni: & qualita di strane fouer-
 chia: o uero: lacque lequali sono pietro-
 se impero sono migliori perche non si po-
 sso corrumpere per laputrefactione della
 terra. Tutta uolta che lacque da libera
 terra e miglio anchora che lapietrosa pur
 che ella sia corrente & al sole & auenti sco-
 perta pero che per queste cose diuenta no-
 bile ne ogni acqua corrente e discoperta.
 ma quella che sopra il libero luogo non se-
 rido ne lacunoso discorre impercio che que-
 sta e migliore di quella che sopra le pietre
 trapassa impero che illoro lamondifica &
 ladisuitia da ogni extraneo mischiamento
 & lacola. ma le pietre non fanno cio. Et
 se questa acqua fara molta & diuelocie cor-
 so laquale per la sua multitudi: quello che
 si melcholera in essa insua natura conuerta
 e che corra uerso loriente fara delaltre ac-
 que lamigliore: e tanto maggiormente qua-
 ro piu si dilunghera dal suo principio & a-
 presso questa e quella che corre uerso il se-
 ptentrione. Quella che corre adoccidente
 & ameriggie e maluagia e propriamente
 quando iuenti meridionali soffieranno: E
 quella che discende dalti luoghi conaltre
 bonradi e migliore: e: corale acqua e: qsi
 dolce & e: leggeri apesarla & tosto rafred-
 da & tosto riscalda. Perchella e: risoluta
 & fredda nel uerno: & calda nella state nel
 laquale in nullo modo superchia alchuno
 sapore ne odore & quello che sicuoce in es-
 sa tostante si dissolue. Ma sapere dei che
 il peso e uno degliisperimenti che aiutano a
 conoscere ladispositio dellacqua: pero che
 lacqua laquale e piu leggeri nel piu delle

dispositioni e migliore: e il peso siconosce
 per uia dimisura: & anche siconosce se in
 due acque diuerse due panni dun peso sim-
 mollano: & appresso si secchano fortemen-
 te & poi si pesino: impercio che lacqua il cui
 panno fara piu leggiere fara migliore. An-
 chora la sublimatione & distillatione retifi-
 ca lacque maluagie: similmente la decorioe
 Imperoche lacqua cotta secodo quello cha
 no decto el au fa meno enfiare & piu tosto
 discende. Impero che la decorione fortiglia
 la sua substatia: & impercio di sopra rischia-
 ra: & i rosso della terra discende al fondo:
 imperoche imischiamenti terrestri leggeri
 mente della sotile substantia discendono:
 ma dal uisco. & spesso non ageuolmen-
 te discendono. In tra lacque laudabili so-
 no lacque piauane. & specialmente quelle
 lequali con suoi discendono nella state. Ma
 tutto che lacqua piauana sia migliore tosto
 sicorrompe. Impero chella e molto sotile
 & la sua corruptione & putredine fa corro-
 pere glomori & impedisce il pesto & lau-
 ce: pero che ogni sotile substantia riceue
 piu passione. Ma se lacqua piauana si bolle
 si diminuisce la sua putrefactione & corru-
 ptione. Et quando le cose acietose si man-
 giano contrariano alla putrefactione & dal
 suo impedimento assicurano. Ma lacque de
 pozzi & de codocti sono maluagie per rispe-
 cto di quelle delle fontane perche sono ac-
 que constrecte: & che longo tempo rice-
 uono terestritiadi: & di queste cose fatte ac-
 que quelle sono le peggiori lequali faranno
 fatte uie di piombo: Imperoche alcuna co-
 sa riceuono di sua uirtude. Onde souen-
 te fanno & generano dissintoria: del palu-
 de e peggior che lacqua del pozo. Imper-
 cio che il fluxo dellacqua del pozo fa fortiglia
 perche senetrahe: onde el suo mouimento
 dura molto & non dimora guari constre-
 cta ne lungamente: ne il luoghi onde surge
 dimora. Ma lacqua di palude perche lun-
 gamete sta ne perrugi della corruptibile ter-
 ra: & il suo mouimento e tardo in manda-
 re fuori & uscire: & non e altroue che i cor-
 rotta terra & purrida: in nullo modo e se no
 maluagia. Et lacque ferme delaghi spetial-
 mente le discoperte sono ree & graui & mal-
 uagie: imperoche il uerno non si freddono
 per lo sole & per la corruptione generano
 collera. Et per la loro spesseza & mischia

mento con loro dicose terreste. Et per l'oro sottile resolutione fanno graueza dimilza a coloro che labeono & illoro mirah lassottiglia: & le loro interiora igrossano: & le parti difuori dimagrano. Et ancora iloro homori & cholli & idesiderio dimangiare & delbere uincie in loro: & iloro uentri indurano & malagieuolmente possono uomitare: & alcunauolta chaggiono indropefia. Imperoche siritiene acquositate in essi & alcuna uolta incorrono inapostema di polmone & dimilza & indissintetia: & iloro segato indeboliscono & molte altre infermitadi si generano in loro & le femine cō malagieuoleza ingenerano o uero ingrauidano: & con malageuoleza partoriscono figliuoli & partoriscono figliuoli appostomati & spesseuolte si generano in loro mala & bugiarda pnegneza: & iloro figliuoli spesseuolte aranno leuene grosse delle gambe & insanabili piaghe digambe & abōdano di quartane & molte altre infermitadi sostengono & neuecchi si generano febbri ardenti per la secchezza delle loro nature & deuētri. Et lacque alle quali si mischia substantia di metallo o suo simile. Et sanguisugali tutte regolarmente sono maluage benchē uagliano in alcune infermitadi. Imperoche lacqua nella quale auāza la uirtu del ferro fa prode a rimouere la dissenteria & a fortificare in membri dentro. Et accioche tutte le desideratiue uirtudi procedano & uadano innanzi: lacque neuose o uero dighiaccio ghiacciate sono grosse: Ma laneue & lacqua del ghiaccio risoluto pura sanza alchūa mistura: d'altra cosa chabbia maluagia uirtude: o uero che si solua & faccia sene acqua. ouero che si metta in acqua la ra buona: bene uero che nuoce a coloro che hanno dolore di nerui. ma quando si chuoce torna buona. Et se lacqua del ghiaccio sara stata di quelle maluagie: o uero se laneue ara tracto a se maluagia uirtude & extrāea dailuoghi oue sara caduta sara rea & maluagia la sua acqua. Ancora lacqua temperatamēte fredda e migliore a sanare che tutte laltre acque: aduegna che impedischa in erui & nuoca a coloro che sono appostomati dentro. Imperoche ella accien de lappetito & fa forte stomacho. Ma lacqua calda corrompe la digestione & fa no-

tare il cibo nello stomaco & ciò aduiene allora che conduce lhuomo in ydropisia: & in eticha febre & consuma il corpo lacqua tiepida genera abominatione & quando sara piu calda che questa cioe piu tiepida & sara beuuta ad digiuno. Molte fiare laue ra il stomacho & soluera il uentre: ma per la spessamente non e mīcha buona pero che indebolisce la uirtu dello stomacho. Et lacqua che e molto calda dissolue la colica cioe il male del fianco. Ma lacqua salsa fa disseccare & immagrire & prima fa il uentre frustibile per la forza del radere che a inse: poi per la secchita della sua natura finalmente lo stringe & corrompe el sangue & pero genera pizicore & rogna: lacqua torbida genera pietra & opilatione: & impero e da mangiare dopo quella acqua cosa prouocatiua aduegna che a cho lui che a fluxo spesso faccia utilitate la predecta acqua torbida. Et tutte le graui acque & pelanti perche nel uentre siritengono ne tosto discendono: ma le sue triache sono untuose & dolci lacque che tengono allume: la superfruita delle femmine non lasciano correre: ne sputare il sangue & constringono quello che scie delle morici. Ma i corpi disposti a febre fortemente adessa febre prouoca & conduce: lacque che tengono ferro risoluono cioe distruggono la milza & aiutano a ufare la femmina. quelle che tengono rame sono utili alla coḡpessione cioe utili alla corruptione della compressione. Ancora se lacqua si colle ra souente: si correggiera la sua malitia. Et alcuna fiata il cuociere dellacqua si come e detto di sopra lacola per la risedemia che fa & diuide la pura substantia dellacqua da quello che ue mischiato. Et il migliore di tutto questo che detto e si e distillarla per sublimatione. Ma bere lacqua coluino aduiene impercio che rimoue la sua malitia: quando la sua malitia sia malitia di poca penetratione. Et ancora quando lacqua sara poca & non sene trouerra: sara da bere collaceto temperata propriamente nella state impercio che difende & scusa da molto bere. Ma lacqua salsa si debbe bere con acieto & con sciropo acietoso nella quale si lique & granella di mortina & forbe si deono mettere. Ancora dopo lac-

qua alluminosa & ponisca e dabere tutto quello che la natura solue. Et il uino e una delle cose che gioua beuto dopo cotal acqua. Ancora sopra lacqua amare sono dadare cosi dolci & uniuose. Ancora dinanzi allacqua stante & dipalude nellaquale eputrefactione: non sono dagustare leco / se che nutrischono le cose calde / sopra la / quale acqua le cose stitiche defructi freddi sono dadare: sicome cotogne & mele asfre & cierconciello. Et sopra lacque grosse & brutte sono dausare gliagli. & una di quelle cose che leschiarano, sie lallume ia / meni. Ancor di quelle cose che rimouo / no le malitie di diuerse acque sono le cipol / le pero che sono si chome la loro triaca & propriamente lacipolla collo acieto & an / cora gliagli. Et delle cose fredde che ri / muouono cotale malitia sono le lactughe si come scriue palladio. Alchuna fiata la piu coperta natura dellacqua suole piu oc / culro nocimento donare: laquale per lera / gioni predecete discernere non si puote. Et impercio laconosciamo per la sanita degli habitanti: cioe se lagola o uero gorgoza / le di coloro che labeono sono pure & mon / de. Se capo loro e sano. Se nel polmo / ne o uero pecto radeuolre o uero nessuna fiata anno cagione. Se uentre o le budel / la: o ilari: o le reni di niuno dolore o uero enfiamento sono magagnati. Se la uescica ha uirio nessuno. Et se queste & simiglian / ti cose per lamaggior parte degli habitan / ti uedera essere manifeste ne delle fontane alchuna cosa: ne anchora dellaere sospi / care.

Del sito dellugo habitabile: & del cono / scimento della bonta & malitia sua. ca / pitulo .vi.

Il sito delle habitatioi o uero dele ter / re idue modi sic osidera: luno modo / sie p laragione della sanita degli habi / tanti. & laltro p ragione della abodanza de / campi: & pero primamente sidira della na / tura del proprio sito. Egli e da sapere si co / me dice Auicenna che le dispositioni de lu /oghi habitabili si diuersificano ne corpi / per lacagione di loro alteze & basseze. Et / ancora per lacagione della dispositione del / la terra loro: sella e lutosa o uer humida: / o uero sangosa / o limacciofa: o uero se / inessa e uirtu diminera. i. uene & disposi / tione di multitudine dacque: o uero dipo / uerta & per cagione della dispositione di / quelle cose che alloro sono proximate: si / come arbori o minore: o fosse: o uero / corpi morti: o simiglianti cose: & per la / uicinita demoni & demari iluoghi habita / bili caldi fanno icapegli anerire & diuen / tare crespi: & quando in loro fara stata / grande resolutione & humidita sciemera to / sto: sopra uerra la uicchieza secon damen / te che nella terra degli neri aduene oue in / trenta anni sono uecchi gli habitanti: & in / loro cuori sono paurosi impero che lospi / rito molto sirisolu. Ne luoghi freddi ha / bitabili sono icorpi dimaggiore ardire & / che meglio smaltiscono. Iquali se sarra / no humidi saranno gli habitanti grassi & / carnosi. & abonderanno di molto grasso: / le uene de quali saranno profonde & ascho / se: & egli molto saranno teneri & bianchi. / Coloro che habitano ne luoghi habitabili / humidi anno belle facci de quali labuccia / e morbida & tanto tosto come le recitano sal / lassono: & la loro state non molto siriscal / da: ne il uerno molto sirafredda: & auen / ghono loro lunghe febbri: & uentre cioe / dissinteria: & molto fluxo di sangue dime / strini & dimorici: & simultiplica loro len / fermitadi della epylosia. Ne luoghi habi / tabili secchi si disecchario le complezioni de / gli habitanti: & illor buccio anerisce & si / seccha & alloro cierabri tosto uiene asec / cheza & la loro state e molto calda / eluer / no molto freddo. Et coloro che dimora / no ne luoghi habitabili alti sono sani & for / ti & che molto astano sostegono & sono di / lunga uita. Coloro che dimorano ne profo / di & bassi luoghi anno molta uaporositade / & debolezza di segato & abondano dacque

nō micha fredde : & propriamente se sono acque che non simouono o dilaghi o distaghi : & laere loro e reo . Laere di coloro che habitano ne luoghi habitabili pietrosi & discoperti nella state e molto caldo : & nel uerno molto freddo : & iloro corpi sono duri : sodi & dimolti capegli : forti & dimanifeste giunture . Et in loro uincie la secchezza : & ueghiano molto & sono male acostumati & non ubidienti : & son forti battagliari . Et anno sollecitudini nellarti & sottili . Diquegli ancora che dimorano in luoghi montuosi & pieni dineue . Simile giudicio e a quello di coloro che habitano nelaltre fredde terre & iloro terreni sono uetososi & quando laneue uidimora figenera in loro buoni uenti . Ma quando sirisoluue & disfa selle anno monni che schifino uenti di uentano uaporosi . Neluoghi marini habitabili sirempa lalcaldeza & la freddura plainobedientia della sua humidita & passione . Ancora di coloro che habitano neluoghi septentrionali & cotale giudicio quale e quello delle cieta & detempi freddi neqli simoltiplicano diconstringere & dimandare fuori le infermitadi : & multipicanli in loro gli omori ragunati nel segreto del corpo & soglion bene smaltire & essere dilungauita : & neloro corpi tosto sanano le piaghe per laloro forteza & pella bota delloro sangue : & ancora aduiene percio che disuori non e cagione laquale le alarghi : o uero le scuopra . Ma per lamolta caldeza deloro cuori sono iloro costumi dilupo . ligiudi di coloro che habitano in luoghi meridionali sono quegli medesimi giudicii che sono nelle terre & detempi caldi . Ma il piu di quello che nellacque che iui sono e fala & sulfureo . Et icapi di coloro che uidi morano son pieni dimateria humida : pero che laparte meridionale e dicotale operatione : & iloro uentri sono soluti per quello che discende daloro capi allo stomaco : & imembri loro sono calchanricci & debili : & iloro sentimenti graui : & anno debile appetito dimangiare & dibere : ciascuno uino gli graua : percio che iloro capi & stomachi sono deboli & leloro piaghe faticosamente si sanano & simollificano . Et alle femine aduiene molto uscimento disangue menstruo & non siconstringe se non con malageuoleza & spessamente si stipano pella mol

titudine delle loro infermitadi . Et a gli huomini aduiene uscimento disangue dal uentre & morici & oltalmia humida : cioe rossor docchi laquale tostante si sana . Et auuechi nella prima uecchieza quando passano gli cinquant'anni aduiene parlassa per cagione deloro catarrhi . Et aduiene atutti loro asmatensione & oisensa . Impercioche iloro capi sono pieni : & aduengono loro febbri uernereccie & nocturne . Ma le febri acute poco uenghono loro : peroche iloro uentri molto sirisoluono & il sottile che neloro homori si dissolue . Lascia deluoghi habitabili orientali laquale e aperta dallo riente : e posta in opposto e sana & dibuona aere : imperciochel sole alcominciameto deldi si leua sopra allei & chiarifica la sua aere : poi si pre da essa & lascia laere schiarato : & uentrano sopra quegli uenti sottili uimanda innanzi il sole : & poi egli medesimo gli seguita . & iloro mouimenti siconuenghono insieme . Nella cieta che neluoghi habitabili occidentali laquale dalla parte dell occidente e discoperta : & dalla parte del oriente coperta : non uiene il sole se non tardi & incontenente che uenuto ad essa se ne comincia adilungare & pero non s'aproxima col suo processo : non sottiglia laere ma la lascia humido & grosso . Et se li manda uenti mandagli dalloccidente & mandagli lanocte . Adunque gli loro giudicii di cieta di umidi compressioi & che anno caldeza temperata grossa & se non fusse per quello che procede dalla spessezza della aere laloro natura sarebbe simigliante alla natura della primavera . Ma meno sanita e in loro che nelle terre orientali con molta diminutione . per laqual cosa colui che eleggie luoghi habitabili dee conoscere latera della cieta o uero daltro luogo da habitare & inche modo giace la sua disposicione : secondo lalteza & labasseza : & la copertura . & dee conoscere la sua acqua & la substantia ditale acqua : & come sta secondo il suo aprimento & discoprimento : o uero secondo il suo occultamento & secondo la sua profondita . Et ancora sella e auenti disposta o iprofonda terra : & dee conoscere i uenti che qui traggono . se sono sani freddi : perche defreddi sono defani & degli infermi : & ancora che cosa gli sia proxima . demari & depelaghi & demoti & dele miere . Et de fa

perelaqualita della terra secondo la sanita & lenfermitadi . Et quali infermita fogliano aduenire acoloro che uidimorano . Et ancora dee conofciere le forteze dicoloro che quiui habitano & ilor defideri & laloro digeftiua cioe uirtu & labōta defuoi nutrimenti . Et come fia daparte degliedifici ordinato . Et fe sono fpatiofi & ampi o le loro entrate sono ftrecte . Dopo quefte cofe e bitogno che le porti & le fineftre fieno orientali & feptentrionali . Et per quello onde piu fidee auere follicitudine : fia che i uenti orientali poffano entrare per le magioni : & che il fole poffa entrare in ogni pte & luoghi che quiui e . Impero che glie quella cofa che laere retificha . Et ancora la uicinita dellacque dolci nobili correnti & copiofe : & monde : le quali falfreddino il uerno & la ftate fifealdino : che fiano diuerfe da quelle che ftanno nafcofte e cofa conuenueuole & digrande aiuto . Del fito della uilla cioe della casa cofi per uia dutilidade degli habitatori come per gli fructi nobilmēte fcriue Varro : che la uilla maximamente fidee hedificare in tal maniera che dentro al fuo circuito & chiuſura habbi lacqua & fe non almacho fia uicina : laquale acqua fia quiui nata dougni tempo ſempre uidifcorra : & fe al tutto lacqua non e uiua ſi ſifacciano le cifterne ſotto i tetti : & il giugatoio ſi faccia alla aria dall'altra parte accioche dalluna parte gli huomini la poſſino ufare & dagli altri luoghi o uero dall'altra parte ſabeuerino gli animali & e da procurare che ſpecialmente il padre della famiglia pongha la uilla ſotto le radici del ſaluatico mote : oue le terre lauorate ſieno dolci & tractabili & doue ſpirano ſalutiferi uenti laqual poſta e acconciffima agli equi uotiali leuamenti del ſole pero che la ſtate a ombra & il uerno a ſole . Se fuſſi conſtrecto de dedicare preſſo al fiume : prenditi guardia dinon hedificare incontro aquello : po che nel uerno di uentera fortemente fredda cotale uilla & la ſtate inferma . Ancora e da procurare ſeuauelli alcuni luoghi palidoſi & per quelle medefime cagioni & ſi ancora perche quando ſi ſechono crefcono certi animali minuti che gliocchi non poſſono ſeguire pella pocholeza loro : & entrano in corpo pella bocca & pegli anari dure & greui malattie . Ancora dice Scofra che glie daſc hifare che uilla ſia uolta a quella parte

della quale graue uento ſuole trarre : & che non hedifichi improfonda ualle ma in luogo altiffimo : pero che quando uenta forte ſe aduene che aſpiri uento che adducha alchuno contrario : piu ageuolmente ſi accia perche e alla ſcoperta . Ancora il luogo ilquale tutto di e illuſtrato dal ſole e piu ſano . Impercio che ſe alcune beſtiue le uinaſchono preſſo & uenrano : o elle ne ſcono fuori pelli uenti menate : o per aridita & aſciugamento perifcono . Sono ancora il luoghi alti piu ſicuri dalle pioue che diſcendono conueni & dagli pericoſi torrenti o uero foſſati acoloro che ne baſſi . E caui luoghi anno le loro magioni . Et ancora ſono piu ſicuri dalladroni pella difficulta del fito . Debonſi ancora fare nella uilla le ſtalle de buoi in luogo che nel tempo del uerno poſſano eſſere piu calde . Et ancora ſidebbono fare le cielle il luogo piano doue i uali del uino & dellolio poſſano dimorare . Et ancora doue ſtieno i fructi ſe chi ſicome il grano & la biada & il ſieno irauolati . Ancora e daprouedere del luogo doue habita la famiglia : accioche affannati pello exercitio o per freddo o per caldo agiatamente uifi poſſano ripoſſare . Ancora e biſogno che la casa dellauoratore ſia preſſo allaporta & conuiene che ſappia chi uia & chi uiene dinocche & che cofa porti & maximamente ſe nullo altro portiere fuſſe nella casa . Ancora ſcriue Caro hedifiche : rai la uilla preſſo alla cieta peruia dabondanza : impero che ſe in buono podere arai fatto hedifitio : piu uolentieri & piu ſpeſſo uadrà & ſara migliore il podere & arai piu fructi . Se tu farai proximo al luogo piu toſto uederai le tue cofe & piu ageuolmente allogherai lo pere del tuo luogo & piu ageuolmente conduderai il auoratori .

Delle corti o uero tombe indiuersi luoghi & indiuersi modi daffare . cap. vi.

N molti modi ſi puo conſiderare in che maniera ſono le corti daffare le tombe o uero corti nella uilla per cagione dellabitazione del ſignore & dellauoratori & de fructi che uifi deono portare & degli animali danutrire perche o il luogo doue tu ordini fare la corte o ſito itra laltre caſe della uilla o eglie

da quella lontano . Ancora o el decto luo /
gho e impiano o eglie in monte . Ancora o
eglie imparte sicura o iparte pericolosa po
sto . Se glie posto intra laltre case della uil
la non ha bisogno lacorte dirata forteza &
guernimento dichiusura: percio coral luo
gho e meno disposto allensidie deladroni .
Et ancor perche a presso lauto deglihuo
mini uicini se bisogno glifacessi . Ma se dal
laltre case fusse partito inluogho solingo si
dee cignere dintorno diconueneuoli fosse:
& diripe & di siepi per lecontrarie ragioni .
Ma se glie impiano troppo basso sifi dee ra
gunare terra pertutta lacorte che uegna al
tronde : & inalzarla accioche inentro lac
que che daltronde uengono nō possino en
trare : & che lepieue che uicaggiono agie /
uolmente senediriuno & scolino fuori . Et
sefussi imonte ladoue conacqua difosse nō
sipuote afforzare : eleggasi uno luogho al
quale fuori che per ordinato entramento
sia aspro & greue salita : & se illuogho e
dalla malignita denemici sicuro: basta sola
mente che sia afforzato ditali ghuernimēti
& fossi che daladroni sia sicuro: iguali spes
se uolte stanno intesi afar danno etiamdio
del pacificho tempo . Et se illuogho fussi in
parte pericolosa disposto molto alleforze
depotenti nimici piu sicura cosa fara aban
donare atempo cotal luogho che mattamē
te & inconsideratamente disponersi amori
re . Se non fussi gia che multitudine diriche
ze mouesse ilsignore delluogho affare cha
stello : o rocha dabataglia sicuro . Ma se al
chuna uolta corrano quelle parti berrouie
ri malandrini ouero deboli nimici ruban
do & spogliando sifdee circundare lacorte
dimuro o uero diconueneuole stecchato .
Alle quali cose fornir se lafaculta del signo
re non bastasse facciasi almancho che inu
no decaroni della corte di ripe & difossi for
ti : guernimento sifaccia : & sopra cio sifac
cia uno battifredo o uero torre : nellaqua
le elpadre della famiglia consuoi lauorato
ri & colle sue cose possa rifuggire quando
bisogno glifusse . Premesse adunque lepre
dedte considerationi e da elleggiere illuo
gho della corte nella piu conueneuole & a
concia parte decampi . Lagrandeza della
quale de essere tale che proportionalmeri
te conrisponda alla misura delle terre che
sideonu lauorare . Et disegnata & ordinata

lempiezza dellefosse intutto ilcircuito sifdie
segnare & ordinare intorno tanto insia la /
tomba : quanto e larga lameta della fossa :
& quiui atorno atorno nel tempo che sicō
uiene cioe doctobre o uero dinouembre :
difebraio o uero dimaggio sipōghono piā
te disalci : o uero di piopi o uero dolmi :
ughualmente lungho luno dallaltre intor
no di cinque piedi o alchuna cosa mēdo
po questo debbono sequire icauatori illa
uorio delle fosse & porre tutta laterra alla
to dentro della corte : & lasciare laterra so
da intorno dun pie discoperta & uota alla
to alfoffato / oue poi ponghano inalchun
dedecti mesi piante di pruni giacenti : & so
pra posta iui ancora la decta terra con le
uanghe o uero con bandili: sifispongna &
ordini secondo laforma delle ripe & con
mazi o uero mazaranghe fatti accio : for
tamente sichalchi & sassodi & quando fara
su cresciuta & alzata intorno dun piede : &
ancora piantaroui & poste lepiante depru
ni uisiraguni & gitti sopra esse della terra :
& cosi sifaccia insino che superuengha alla
sommita della ripa : uero e che nelle dedte
ripe sipossano piātare pochi pochi & assai
ordini di pruni . Ouero tra esse siponghi
no radici digramigna uerde che fa piu for
te ripe . Et deono essere lepiante depruni
tali quali sono lepiante de pruni o uero spi
ne indache se hauere sipossano: percio che
mirabilmente pungono : o uero che sieno
pruni albi : o saluatiche pugne . o piante di
rose saluatiche o didimestiche bianche . Ma
ilrouo aduegna che assai forte siepe faccia
tuttauolta consuma & affogha laltre pian
te quando non sono grandi . Et impercio
non molto maggrada : se dellepredeste al
tre piante auere sipossano diquelle del ro
uo siprendano . Ancora e molto dapren
dere cura che intra lordie de predesti pru
ni nō siponghino alchune piante: pero che
lappetito defructi glihuomini guastano le
siepi & fossati:ital maniera che lacorte mai
non sipuo tenere chiusa . Ancora sifdee pro
curare che lepiante in fructuose nate quiui
non uicrescono . pero che crescendoui fa
rebbono per luggia loro o delle loro radi
ci : alpostucto lepiante depruni consuma
re & tornare aniente . Ancora nel primo &
nel secondo anno sideonu lepredeste piāte
deprui icia schūo mese della state mūdifica

re dellerbe che tra esse nascono. Accioche lepredecte piante non sieno constrecte disecharli per difecto di nutrimento:elquale le decte erbe asse trarrebbono. Ancora le piante defalici & depioppi o uer dolmi lequali primieramente dicemo che sidoueuanopiatate senza dubbio eprueranno alla sommita della ripa:lequali cōciosiecosa che in torno asse abbiano moltitudine dinoua terra & per leloro radici legrasse acque della corte trapassino che alle fosse discorrino:mira bilmente andranno inanzi:intra lequali si potra fare una siepe seccha o far questo che sara migliore cioe che incontanente facta & adunata laripa & cresciuta folta multitudine dippiccole piante de decti arbori sipōgha & maximamēte delloppio lequali quādo faranno cresciute & per piegamento & per tagliamento faranno facte spesse & folte forte siepi faranno. O quasi uno durabile palanchato. Ma prendi guardia di non lasciare crescere in alto ipedali dedecti arbori prima piantati oltre allalteza di dieci piedi perche fuori diragione impaccerebbono lacorte:laquale per saluamento degli habitanti richiede sano aere per labōta del sole & deuenti fuori che sopra ciascano cāron della corte siede lasciar crescere uno arbore tanto quanto sipotra in alto stendere:percio che molto adoreranno lacorte: ne potranno perche son pochi dannificare la corte. Ancora se ne lascino crescere similmente dua sopra ciaschuna porta Alle cui ombre sipossano possare glihuomini ne tēpi caldi. Et queste cose codiligentia obseruare sanza grande spesa sara lacorte sicura circondata disoffati disiepi:dipruni & darbori cō laudabile forma & utilita degliabitanti. Et nella sommita demontri dintorno alle case sifaccino siepi delle piante demelagrani lequali nō temon laspreze deluoghi:perche questo arbucello dipiccholo nutrimento siconfenta & ancho fa siepe spessa & forte perlomolto mettere che fanno lesue radici & non uilascia per cagiōe delle sue pugnente spine agieuolmente alcuno entrare:& sopra questo produce ognianno fructo digran bellezza & utilita. Ma ligrandi arbori non crescono incotali luoghi: pero che anno bisogno di piu nutrimento ilquale quiui sufficientemente auere non sipossano la doue laterra e troppo pietrosa Ma ne

luoghi bassi demontri la doue e allegro & grasso terrēo sipotrebbono lepredecte piante & maximamente depruni & dolmi assai aconciamente piantare. Ma ilfalcio & loppio in cotali luoghi:se non sono allato ariuui & assabione: o uero che abbino terreno molto soluto non uanno inanzi ne crescono largamēte. Et se illuogho e ditanta fred dura chelmelagrano non ui possa durare ne allignare sifidee datorno chiuder diquegli arbuciegli o uero pruni iquali in quella regione & simigliante luogho persperientia meglio sidifendino. Et questo basti hauer decto quanto alla chiusura & ghuernimēti delle corti. Ma denobili ghuernimenti & mirabili:& delle torri che sipossano fare degliarbori artificiosamēte intorno alle chortisiriserba allibro octauo.

Della intrinsecha dispositione della corte.
cap. vii.

Rimieramente dicho che lacorte
p predecta sidispongha dentro & ordini in questo modo: che nelmezo della faccia dinanzi sifaccia inessa lentrata della uia dilargheza di .xii. piedi ilmeno & di quella medesima largheza nellacōtraria parte sifaccia luscita per laquale siuada allaia alla uigna o uero acampi dirietro. Impercio che lapredecta ampieza basta allentrare del charrō charicho ditieno o uero di biade. Et sifaccino nepredecti luoghi porte belle o rustiche secondo lauolonta del signore: pure che dinocēte sipossa conchiari o con altro forte serrare sopra lequali sifaccia un tecto o uero cosa accioche lentrata piu necta & asciutta siconserui. & accio che leporti per pioe & per rugiade imbrue tempo non diuentino puzolenti & fiato se appresso cio lamera della corte laquale e daluna parte delle porti sidisponghi & ordini pello signore in questa maniera: cioe che allato alla uia che diuide lacorte sifaccia lacasa del signore laquale habbia lafaccia lungha allato alla uia & poco sidistenda alla parte dirietro:& quello chel signore non chiude sircōpia lasiepe alta dipruni o uero uno muro. ma che lacasa o pichola o grāde che sia o murata o nō murata sia coperta ditegoli & dicāne secōdo lafaculta opiacimēto del signore. Et i quella parte allato alle

ripe della corte sipiantino nobili generatio
ni diuiti dapergole lequale poi che farão
leuare octo o uero .x. piedi dallaterra potrà
no fare bellissimo pergoletto sopra leripe
acostandosi apreducti arbori:poi appresso
aquesto sipiantino picchole & basse piante
fructifere infra lacorte cinque o sei piedi i
torno itorno si come defichi demelagrani:
se laqualita diquelle aere leritiene:& de no
ciuoli & degiuggioli:& demeli. Et p lome
zo diquesto luogo sipiantino alchune piã
te diperi & meli che maturino diciaschuno
mese nella state & nellautunno iloro fructi
Conseruerannosi adunque ifructi delle ui
ti & arbori preducti sicuri a figuori per ca
gione delle forti chiusure dal diuorameto
& rapacita deuillani. Et in quello medesimo
luogho siformera dilecteuole giardino di
fortili & minute herbe:& uicóseruera an
cora lorticello del signore & lamultitudine
degliapi sanza lesione & leturture:& spino
si & leprati: & simiglianti cose secondo imo
di equali inloro luogho sidiranno. Nellal
tra meza casa sisacciano lecase & lecapanne
allato alleripe intorno intorno che occhu
pino:o ledue parti o luna della secondo il
bisogno della famiglia delauatori & de
glianimali da nutrire rimanedo sempre la
corte nel mezo expedita. Et lemigliori case
inuna parte siano deputate allaaituro dela
uatori & laltre siano deputate apreducti
animali. Et allato alla casa delauatori si
faccia elpozo elforno:se gia non auessse fò
tana nellapiu conueneuole parte secondo
imodi & leforme che susano:purchel po
zo salarghi dalle fosse della corte & della
fossa dellatame:accioche ilputrido humor
delle fosse o uero dellatame non uentri per
lochulte uie della terra. Et nella parte del
la corte allato alle chapanne delle bestie si
faccia un palude o uero fossa per matura
re loletame rimossa dalla casa del signore
quanto piu sipuo. Ma se lanobilita designo
ri & lapotentia e tanta che schifino dabita
re conuoi lauoratori in una medesima cor
te: potranno agiatamete nelpreducto luo
go cosi disposto fare dimorare iloro luo
gho ordinato dipalagi & ditorri & digiar
dini secondo che alloro nobilita & possan
za siconuerra. Ma ladoctrina delaia & de
granai & della cella deluino della colom
bata delpollaio delle stalle & delle capane

da saluare ilfieno nel suo luogho siriserba a
tractare.

Depozi & fonti fare:& come sitruoui &
proui. cap.viii.

Venga chelpozo nella corte opti
a mamente dimori secodo che decto
etucta uia alcuna uolta per comu
ne utilita dimolti & tal uolta per agimento
delauatori:& perche piu uolte sono che
non sitroua acqua nella corte o uero neluo
ghi proximali:o ben che uisitruoui sicor
rompe & guasta per lolicore dello letame
della corte:sidisidera piu difare ne capi fuo
ri della corte:laqual cosa quado siuorra for
nire siprouegha iquesto modo inuale luo
go lacqua sitroui nella sommita della terra
o almanco non molto profonda. Et desi ca
uare elpozo del mese dagosto: disettembre
o uero doctobre:perche ladoue lacqua nõ
manchera inquesti mesi in nessuno altro tẽ
po potra mancare. Adonque secondo che
dice Palladio ianzi loleuare delsole inque
luoghi doue lacqua siuuole trouare:ghuar
derai loriente ughualmente chinato chol
mento alla terra. Et inquel luogho doue tu
uederai leuare laere crespo & fondo disotil
nebbia & bagnare amodo dirugiada:sappi
che lacqua fara quiui alcosa dentro daluo
ghi secchi. Ma accioche tu possa giudica
re della picchola o uero molta quantitate:
confidera lamaniera o uero generatione
della terra. Impero che lagrera dara uene
fortili & non soaua & limacciose & saranno
piu profonde. Et lanera terra giemera &
rendera corali risudamenti & non grandi
grandi dacqua: laquale fara raccholta dal
le pioe & licore del uerno. Ma ara sapo
re nobilissimo lechiare darrano uene me
zane & incerte digrandissima suauita. Et
ilmaschio sabbione & laterra & ilcarbuncu
lo dara ciertane acque & dimolta abondã
za. Et quelle che sitruouano nel saxo ros
so: son buone & abbondanti. Ma e dapro
uedere che poi che sono trouate per lefel
sure non tornino adietro. Ancor sotto le
radici demonti & nelle dure pietre sitruo
uano lacque / abondeuoli fredde & sane.
Nelugghi campestri sitruouan salate & gra
ui & tiepide & non suaua: lepiu delle uol
te ilchui sapoẽ sefara optimo sappichel suo

principio fara damôti & fara quiui sotto la terra uenura. Ma lacqua delle fontane che sono nelmezo decampi delle monragne sono soauì se disopra sichuoprano conarbu cegli ch'è uadduchino & faccino ombra. Et ancora questi sono isegnali dattrouare lacqua aquali allora diamo fede quando in quel luogho non ha alcuna acqua stâte ne per consuetudine ui gieme alchuno humore: cioè il giuncho sottile: il salicastro: il poppio: lacanna: lellera & molte altre cose che dimolto acquoso humor generano siche ne luoghi oue trouerrai ipredecti segniali sica ui tre piedi per larghezza & cinque per altezza. Et presso altramontar del sole siprenda uno uafello puro dirame o uero dipiombo unto dentro & iui simecsta bocchone nel fôdo del decto cauato & sopra lasoffa sifaccia uno graticcio diuerge & disfrôdi & sopra postaui laterra sichiuda & cuoprafi turo lo spatio. Et il seguente giorno siscuopra il decto luogho. Et se il uafello sitruoua sudato non dubitate che acqua non abbia. Et ancora se siporta un uafello diterra non cotto seccho aquel medesimo modo: & che similmente sichuopra laltro di se lauena dellacqua e proximana aquello luogho: sitrouerra diffato lorciuolo per lomore che ara riceuuto. Ancora se siporra un uello dilana coperto aquel modo che decto e sudera tâto domore che laltro di uersi fuori acqua quando sipremerra dara testimonio che q̃llo luogho sia dacqua copioso & pregno. Ancora se similmente siprende una lucerna piena dolio & acciêsa in quello luogho sipone & il seguente di sitruoua spenta rimanendoui o uero superchiadoui glialimêti cioè loloio & lucignolo: fara sennale che in quel luogho fara copia dacqua. Ancor se in quello luogho farai fuocho & laterra uaporata manderà fuori humido fumo & nebuloso: sappi che quiui p certo auera acqua. Trouate adunque queste cose per certano conoscimento disegnali cauerai ilpozo & cercherai il capo dellacqua. Et se sono piu capi rachoglerai in uno tutta uolta lacque sideo no cierchare sotto leradici demôti nella septentrionale parte: pero che in cotali luoghi son migliori & dimaggiore abondanza. Ma quando sicauano ipozi siedebe schi fare ilpericolo decauatori. Imperoche molte uolte laterra caua fuori allume zolfo &

bitume lequali cose expirano mādano fuori lontrefiati: pestilente uapore. Ilquale poi che fara entrato nelnafo decauatori tormentera lanima loro se nō sautano col tosto fuggire. Et pero prima che sistenda giuso sideo inque cotali luoghi mettere lalucerna accesa: laquale se non si amorterà non bisogne ra ditemere. ma se sispegnesse e daschifare tale luogho si come cosa mortale. Desi ancora cauare ilpozo dilarghezza dipiedi otto o xii. siche sia fatto inchiuda quattro piedi. Et ancora sipuo fare piu largo o meno secôdo che molti opochi mentendono datignere & secondo lamultitudine & pouerta delle uene. Et se lacqua e limacciosa sipuo correggiere per mischiamento disale. Ma se la terra cascha quando ilpozo sichaua per uitio diterra che sigraui o uero p humor che schorra & sidi solua: mettauì dattorno tauole per lolungo & attrauerseuì puntelli si che losostengnano accioche laruina non cuopra icauatori. Puossi ancora incotali luoghi fare meglio ilpozo senza pericolo decauatori. Cioe che sifaccino due ruote o uero arche diforti tauole secôdo lempiezza del pozo sopra o uero intorno innanzi che sichauì ilpozo sifacci uno muro dalteza una pontata che circa ditte braccia & facto questo stia inmezo ilcauatore coglistrumêti & coferramenti acciaio & caui altrectanto sottolmuro & faccialo altrectanto discendere: & poi ancora muri altrectato & caui & infine necauì laterra & lacqua insino a tâto chelpozo sia compiuto. Ma epozi che sono adalto perforato laterra infino al basso cioè allacqua assimilitudine difontana posano riuscire dabasso se lanatura della ualle dappie uiconfente. Et poi che arai facto elpozo prouederai lacqua nouella icotalmaniera cioè che se mettendola in un uaso di rame chiaro & splendido non fara machia giudichi per prouata & buona. Ancora se bollita in uafello dirame non lascia nel fondo residencia alchuna fara buona. Ancora se messa tosto sichoceranno lelegumi: o uero se fara dichiarissimo colore & senza muschio o alchuna altra bructura.

De canali aconducere lacque alle citerne & delle fonti. cap. viiii.

Econdamente che narra Palladio
 quando lacqua siuuole per alchuno
 cōdocto menare. bisogno e che
 simeni per condocto murato. o percannō
 cegli dipiombo: o per canali dilegno: o per
 doccioni diterra. Se simenera per cōdocto
 murato sifidee saldare il canale accioche lac
 qua nō possa schorrere per lefessure: lachui
 grandezza sifidee fare aproportiōe dellacqua
 & se lacqua simenera per piombo cioe per
 piano intra incento o sexanta piedi sifidibaf
 si un piede cioe simeni apendio: accioche
 lacqua possa hauere forza dicorrere. Et se
 aduenisse che alchuno monte uisinterpo
 nessi olacqua simeni intorno alle sue costie
 re o uero lati o sipareggino cauerne alca
 po dellacqua per lequali cauerne poi ilcō
 docto proceda. Ma se incontrasse chalchuna
 ualle uicorresse o iterponesse sifirizino
 pile o uero archi alti alla proportiōe delac
 qua conche sideonon aghuagliare. O uero
 che simesta per cannoncelgi dipiombo &
 corra sotto & passera laualle: sifieu su lac
 qua la doue piacerà difarla salire. Ma piu fa
 luteuole & utilmente simena per doccioni
 diterra chotta gliquali due dita sieno gros
 si & dallun lato sieno appuntati ital manie
 ra che luno possi entrare nellaltro un pal
 mo almancho. lequali giūtture sideonon poi
 dentro stuccare con calcina uiua intrisa
 con olio: Ma inanzi che uisuiolgha ilcorso
 dellacqua uisidee mettere fauilla mista che
 con alcuno licore uidischorra accioche sal
 di & incolli idoccioni fauessino alchuno ui
 tio: lultimo modo e dimenarla con channo
 ni dipiampo iquali rendono lacque noci
 ue: perciò che del piombo sifisa labiacha la
 quale non e poco nociua acorpi deglihuo
 mini. Ancora sara uficio dhuomo diligēte
 & discreto difar fare iricetti dellacque cioe
 luoghi oue sificeuā accioche lapouera ue
 na abonduolmente risponda.

Delle cisterne come sifedbono fare. ca.x.

I Chome scriue Palladio colui che
 non auera acqua sifidee far fare laci
 sterna diquella grādeza chālui di
 lecta & che glibasti allaqual sipossa condu
 cere tutta lacqua detecti & de essi sciarbare
 disimalto ilquale con gran sollecitudine si
 conuiene pestare perche piu bello & lucen

te diuenga & sifidee souente dilardo strutto
 fregare: accioche lacqua nō possa per lefessure
 scorrere ne usar daparte alcuna. Et co
 si dopo lungha & ferma secchezza uisimesta
 lacqua: & nelmezo della desta cisterna si
 formi il pozo & poi dintorno ad esso siriem
 pia nel fondo digrosse pietre desiumi: & poi
 nelmezo dipietre miute & disopra disabbio
 ne: ma doue nō auessse pietre desiumi. in luo
 gho diquelle sideonon porre mattoni. Ma in
 certi luoghi sifisa losimalto duna creta laqua
 le quando mezanamente e intrisa in tal ma
 niera. serra & ferma in ogni parte che lac
 qua che uisimeste o che uipioue optimamē
 te riceue & conserua. Nella quale certamen
 te e cōuenueole cosa che langhuille & certi
 altri pesci desiumi simestano & nutriscono
 accioche illoro notār lacqua che nō simuo
 ue sifibaeta & dirompa: & muouasi alloro
 mouimento & lefessure & lebuche o uero
 fosse delle cisterne pescine & tane oue ipe
 sci sipossino nascondere sifistuchino & risal
 dino inquesto modo. Prendasi dipece liqui
 da quella quantita che piacerà ditorre & al
 tretatto disugna o diseuo & simesta achuo
 cere in una pentola infino atanto che liui
 no laschiama poi sene partono. Et quando
 sara fredda questa mistura sipanda sopres
 sa calcina apoco apoco. Et mischiare lede
 cte cose sifiducano aun corpo cioe sincor
 porino insieme & quando aranno preso si
 militudine quasi come diconfectione dun
 guento simetta necrepati & fessure che gie
 mono & strettamēte uisicalchi. Ancora ne
 luoghi nequali susano lacque desiumi sifac
 cino cisterne picchole nelle quali ledecte
 acque sifischiarino inquesto modo. Prenda
 si uno uafello grande diterra & pongasi in
 luogo freddo sotto sabbione sopra ilqua
 le sia unaltro uafello dilegno ouero diterra
 chotta chabbia alchuna latitudine & ilquale
 abbia nelmezo del fondo un piccholo perru
 gio chonuna channella dal fondo per spa
 rio dun dito: sopra lacqua sipongha un bi
 chier rimbocharo & cio facto sempia disab
 bione infino almezo: nelquale poi tucte le
 uolte che uorrai potrai mettere lacqua del
 fiume laquale distillata per losabbione apo
 co apoco discendera nel uaso disotto nelq
 sicōserua per usare. Ma se uolesti maggior
 cisterna potrai intal maniera luno & laltro
 ricepio dellacqua o dimarmoso dipietra &

dicalcina: o dismalto edificare secondo la forma & grandezza che agrado uisà.

Delle materie delle case. cap.xi.

Conciosiè cosa che di sopra sia facta
 c mentione & degli edificii che sideo
 no fare & fanno dimura & dilege
 me e dadare al presente che consideratione
 sideo auere ne fondamenti & quale calcina e
 buona: & quale legname sic oia agli edificii.
 I fondamenti adunque stabili & che lunga
 mente durono secondo che scriue Palladio
 Deono essere da ciaschuna parte piu ampii
 chel corpo della parte chanderà suso pres
 so per spatio dun mezo piede. Et se si troue
 ra soda & tenace argilla basterà che sideo
 ri a fondamenti la quinta o la sexta parte del
 l'alteza di quello che sopra terra sideo mu
 rare. Ma se la terra si troua piu soluta cioe
 meno regnente sideo no gli fondamenti piu
 adentro cauare: infino a tanto che senza sus
 spitione di ruina si troui largilla: la quale
 se altucto non uis troua basterà di cauare
 adentro la quarta parte di quello che sopra
 terra sideo murare. Quanto alla bonta del
 la rena e di sapere che quella la quale presa
 con mano stridisce e utile a colui che uole
 h edificare. Ancor quella che uersata incā
 dido panno estoffane poi niète lascia dima
 chia o di lordura e finissima. Ma se nō auer
 si rena dicaua si si raccolgha & tragha deli
 mi o di ghiaia o di lito. Ancora e di sapere che
 la rena del mare si pena piu che l'altra aserra
 re & pero non sideo cōtinuamēte lauorare.
 Ma cointerpositione di tempo accioche nō
 faccia ruinare il lauorio. Et ancho e di sa
 pere che la predesta rena fa dissoluere le cho
 uerture delle camere per 'lo salso humore
 che in essa. Et po la rena che sicaua e miglio
 re per le couerture delle camere & ancora
 perche prestamēte si raschiuglia. Et ancora e
 migliore se incontanēte chelle cauata si me
 scola. Ma se e pur di necessita che susi la re
 na del mare sarà di grande utilita che prima
 situffi in acqua dolce accioche si purghi la
 sciando la sua salugine. Quanto alla calci
 na dico che sideo fare di duro saxo & bia
 cho tiburtino o colombino di fiume & quā
 do si intride si mescholi con essa delle tre par
 ti ledue direna: sicche la terza parte sia calci
 na & ledue rena. Et se nella rena del fiume

si giungnera la terza parte di terra cotta mi
 rabile fermeza dara al tuo lauorio. Ancora
 se la calcina & la terra per ugal parte si me
 scholino fanno forte calcina. Et anco nō si
 debbe in tempo di gran freddura murare:
 impoche se ghiacciasse si dissoluerrebbe poi
 nel tempo del caldo. Quāto al legname del
 le case dico che sideo tagliare del mese di no
 uembre o di dicēbre alluna sciema: po che
 allora lo more e incorruptibile il quale si fra
 cida & corrompe il legno & consumo pel
 lauorio dinanzi passato. Et per l'eta della
 luna & per lo presente freddo della aere fug
 ge col naturale calore alle radici dell'arbo
 re & al caldo uentre della terra. Ma gli arbo
 ri iquali si tagliarāno si lascino stare ricisi al
 quanto tēpo: accioche quindi se alcuno hu
 more e nelle uene nelschi & uada fuori. Et
 infra quegli che sono maximamente utili a
 gli edificii si elabete: pero che essa e leggiere
 & dura & nel lauorio coperti & fuori dumi
 dita cioe che sono sotto coperto pfectamen
 te durabili. Il falcio o uero il laricio: sigatti
 cie secondo che scriue Palladio e utilissimo
 le cui tauole se metterai nella fronte o uero
 extremita de tecti difenderanno dal fuoco
 pero che non riceuono la siama ne genera
 no carboni si come egli medesimo dice. La
 quercia e durabile me tēdola nell'opre che
 sotto terra si fanno. Il rouero e optimo cosi
 sotto terra come sopra terra. Il castagno cō
 marauigliosa saldeza dura ne campi & ne te
 cti & nel lauorio che si fanno dētro. Il faggio
 e utile in luogo asciutto: ma per humido
 re si corrompe e si acidia. Il pioppo: larbero
 saluatico & di nēstico: & il falcio & il taglio
 sono necessari alle schulture & intagli. Et
 lontano e inutile alle magioni: ma e necessa
 rio se alcuno luogo humido sideo ne fon
 damenti palare: lo lmo & il frassino si seccha
 no & di uentan rigidi. Altrimenti si piegono
 & torchono. Il cipresso e arbore nobile. Il
 pino & il pero non durano fuori che in luo
 go asciutto. Il cedro e durabile se nō e toc
 cho dal umidore. Et e di sapere che tutti gli
 arbori che si tolgō dalla parte di uerso il me
 riggie son piu utili: & quegli che si tagliano
 uerso il septentrione sono maggiori & piu
 begli ma si uitan di leggeri.

Dell'usicio del uillano. cap.xii.

b i

Luillano o uero chaffaldo delluo
 i gho o uero illauoratore depodere
 debbe essere bene amaestrato & be
 ne disciplinato & obseruatore debboni co
 stumi. Impcio chegli primieraméte debbe
 obseruare leserie: cioe guardare lefeste. Ap
 presso sideo guardare ditorre altrui. Et
 lesue cose saluare. Appresso dee pchurare
 che la sua famiglia nō sia litigāte. Appresso
 dee pchurare che ladeſta famiglia non ſtia
 male & che nō ſoſtēgha ne freddo: ne fame
 pche ſe cio fara laguardera piu ſaluamente
 di mallaria & dimale operare. Appresso nō
 dee eſſer uagabondo: appresso debbe eſſer
 ſempre ſobrio. Appresso sideo guardare di
 nonandaſ qua & la māgiādo: appresso deb
 be ſtudiare & exercitare la famiglia: appres
 so dee pchurare che q̃llo che ſuo ſignore
 ara comādato ſi fornīſcha: accioche nō mō
 ſtri che lipaia piu dilui ſapeſ. Appresso che
 gli abbia adamici q̃gli che ſono amici del
 ſuo ſignore. appresso che in quello che ara
 comadato el ſuo ſignore nō creda dalcuno:
 appresso che gli adomādi & raq̃ſti quello
 che l'uo ſignore ara preſtato: appresso che
 nō preſti alchuna coſa apreſſo chegli non
 cōperi niente ſenza ſaputa del ſuo ſignore
 accioche nō gli uoglia auere alcūa coſa ce
 lata. Appresso procacci come ſappia fare o
 gnun che lauro che ſappartiene di ſapere
 nella uilla: & q̃llo faccia ſouentemente che
 puote pur che nō ſiſtāchi. Et ſe cio fara ſcri
 uerra nellaméte della ſua famiglia q̃llo che
 auera facto & farānolo cō animo piu ugua
 le: cioe piu uolētieri & con meno ſaticha &
 cio faccēdo nō liagradera tanto landare a
 torno & diuentera poderoſo & ſano & dor
 mira piu uolētieri & meglio. appresso pcac
 ci che gli ſia el primo che ſilieui dadormire:
 & che deſe zo uiuada. Et prima pchuri co
 me lamagione e chiuſa & come ciaſchuno
 della famiglia giacia nel ſuo luogo: & co
 me lebeſtie abbiano damāgiare: appresso p
 cacci come curi i buoi cō grādīſſima dilige
 tia: appresso pcacci che ſia a biſolchi inal
 cuna coſa ſuēte: accioche piu uolētieri ab
 bino cura debui: appresso cio prochuri a
 uere buoni aiatoli & buoni uometi: appres
 so chegli ſi ſotomēta al ſeruigio debui &
 delle pecore & degli altri aiali diligētēte
 & pcuri come lelōro ūghie ſicurio & guar
 di che lepecore & li altri animali nō diuēti

no rognosi: laqualcoſa ſuole adiuēnire per
 fame & p pioua che cade ſopra eſſi: appres
 so pcuri di fare ſollicitamente & atēpo tuēti
 gli ſuoi lauri: impo che lo patione della ui
 la e dital cōditione che ſelfara tardi una co
 ſa tuēte laltre ope poi ſifar āno fuor di tēpo
 appresso pchuri ſe loſtrame damectere ſot
 to lebeſtie uimācha: & ſe truoua che uiman
 chi ſiricolga lefoglie degli arbōri et lemecta
 ſotto lepecore & ſotto e buoi. Appresso p
 churi dauere grā ſoſſa dilerame & che nel tē
 po dellautūno lotragha fuori: & pchuri da
 prir la terra itorno agli uliui & diletamargli
 come ſicōuiene appresso nella ſtagione che
 ſicōuiene pcuri di tagliare la foglia dello p
 pio dellolmo & della quercia: diriporla per
 paſto debui: nō mīcha che ſia troppo ſec
 cha & aſciūta ma uincida. appresso pchu
 ri diriporre il ſieno del prato allora che ſa
 ra ſeccho & che dopo lapioua dellautūno
 ſemāni la rapa & lupino.

Delluſicio del padre della famiglia & inche
 modo debbe il cāpo cōperare: Et dellopera
 della uilla & rāgiōe adomādare. ca. xiii.

Vādo il padre della famiglia ara in
 q penſiere dicōperare podere debbe
 ſecōdo che ſcriue Catone auere nel
 l'animo ſuo dinon cōperare pcupidigia: &
 dinō riſpiamare ſemedēſimo: ma uīſidee af
 ſatichare uolētieri & nō glidee baſtaſ ādar
 ui ſolamēte una ſiata dātorno: po che quan
 to piu uandra dātorno tanto piu q̃llo che
 ſia buono lidee eſſer apiacimento. Ancora
 debbe uedere i che modo gli uicini dātorno
 ſtāo adagio: & a che modo uipoffa uſcīr en
 trare & andarli dītorno: & inche modo ne
 poſſa uſcīre. Et dee pvedere laqualita del
 laere: ſeglie buono o peſtilēte & miſero. Et
 ancora ſel terreno e di ſua natura poderoſo
 agerminare. Et che ſe glie poſſibile ſia ſotto
 radice dimōte. Et pſideri ſe eſſendo il uogo
 freddo & uolto al meriggio & ghuardi che
 ſia il uogho ſano: & ſe ua copia dilauoratori
 & ſe ue beno adacquato & ſe iui appresso a
 forte caſtello. Et ſe glie dēuero o ifra quē
 cāpi che nō murano ſpeſſo ſignoria. Et che
 gli ſia ſito i que cāpi i quali il ſuo ſignori ſipē
 tono o āno cordoglio auer uēduti. appres
 so procuri come glie bene accaſato. anco ſi
 prēda guardia dinon auere auile altrui do

trina. Ancho de sapere che da signore o uero lauoratore che siano buoni hedificatori sicopera meglio. Et quado andra alla uilla pcuri iuaselli deluio & letina & glialtri uaselli se sono assai o pochi. Impoche douelli farano dee essere el fructo ragioneuolmete Appresso ghuardi se ua molti o pochi fer rameti & masseritie dalauorare po. pchuri che sia tale terreno che no chiega spesa: appresso poi chara il dominio del poder & andrallo aprochurare qillo medesimo diche giugne pructe leuole che uiua se puo cir cuiicha il podere: & se no almacho ilsequete giorno: accioche conoscha & uegha come glie lauorato: & lope che sono facte & che sono facte & che sono da fare: appresso chia mi asse iluillano o uero castaldo & dimandilo quali ope & lauorii abbi facte & quali li restino affare: & pcuri se in quel tepo e facto assai lauorio o uero seglie facto atepo buono: & se quello che resta affare si potra fare p inazi atepo: appresso eldimandi quello ara facto del grano & del uino & ditucte laltre cose p singulo. Et poi che ara cio iteso & conosciuto cominci affare ragione con lui dellope & dedi. Et se illauorio no appare no sicocorda col tepo: cioe che a molto tepo non seguii illauorio, dira iluillano o uero castaldo che no uabbia usato malitia o uer ingano & che gli no abbia potuto. Et che sieno occhorse pessime tepestadi: & che i serui sieno fuggiti. Quado iluillano aradeste leue ragioni: allor ilsignore glirico minci ilgiuoch dachapo & metta colui ragione delauorii & delope dicédogli cosi dimi tu diche furono tepeste & pioue: tutto puo esser che dici. Ma che poteui tu in quel tepo operare. Certo amico mio tu poteui lauare iuasegli del uino stuchargli & gouernargli. Et si poteui purgare la casa & tramutare il grano portar fuori illetame & fare la fossa douegli siricogliesse: Simigliantemete poteui neclare il seme: racociare le funi uecchie & fare delle nuoue: poteui fare ripezare & ricucire alla famiglia iloro camiciotti & capperoni. Et se midi che sieno state molte feste rispódoti che i cotali giorni poteui radere leuechie fosse. Conciare la strada: tagliare i pruni: cauar lorto. Ancora poteui purgare lo prato legare iuinch & rocicare le spine. Et se midi che i serui sien stati malari dicho chel difecto e stato tuo che no doue

ui dare loro tato damagiare: Poi chel signore lara della sua nigligentia ripreso pchuri come ilauorii no copiuati siragghino affine. & se cosa ueruna uimachassi pellano sapparechi & si pchuri dauere. Et che le cose che uauanzono siuedino. Et che ilauorii che bisognano allogarsi falluoghino. Appresso comadi che forniscano lope che bisognano che si faccino & quelle che bisognano che falluoghino & lelalci scripture alcastaldo predecto: appresso cio puegha tutti gli animali & ueda lolio el uino. elgrao & tutto cio che auaza: appresso ueda i buoi uecchi gliarmeti le pecore la lana le pelli: il cacio uecchio: el seruo antico. Impoche il padre della famiglia couiene che sia ueditore non micha coperatore. Ancora le cose che sappartegono alla sementa siedono alloro luogho & tepo apparecchiare: & quelle che sono dauendere siuedano: & maximamete le cose che non si possono serbare siuedano prestamete inazi sicorropano & guastino. Ma quelle che serbare si possono ueda nel caro tepo: Impcio che cotali cose logamete serbare molte uolte multiplicano no solamete usura ma e tiandio raddoppiono il fructo se sindugia: no arrarre fuori in conueneuole teporale.

INCOMINCIA IL LIBRO SECONDO della natura delle piante: & delle cose comune alle culture dicadauna generatione dicorpi. cap.i.

ONCIO SIE COSA che nel precedete libro siano scripture certe utili cose di quelle che a la salute degli abitanti nuoce: consequetemete resta a scriuer al presente delle loro opationi che nelle uille siedono fare. Ma pche gli esercitii dela uilla si uariano secodo leuarieta delle piatte de luoghi & de tepo: ladiuersita de quali nosciere no si puo pfectamete senza notitia dela natura delle piatte & delle loro parti. Et ancora di quelle cose le quali aesse piatte sono necessarie. Et ipcio e da tractare iquesto secodo libro. Et pche alcune cose sono comuni alcultiuameto dicia schuna maniera dicapi. Diqueste ancora nel decto libro si tractera. Et primieramete diro di quelle cose che aogni pianta si conuengo no secondo i principii dela generatione.

b ii

Delle cose che aogni piãta siconuegonio
secôdo i principii della generatiõe. ca. i.

Elle generationi delle piãte secôdo
d che dice frate Alberto: corrono se-
pte cose sanza leq̃li alpostucto nõ
nenasce alcuna dellequali letre sono quasi
efficiẽti: cioe il calore del cierchio del cielo
ilquale e primo & uiuifico principio delle
piante. Et il secôdo e il cõueneuole caldo del
luogho: impo che se nelluogho fara uirtu
mortificatiua di freddo nõ riceuera la uirtu
del caldo del cerchio del cielo. Simigliante
mẽte se illuogho fortemẽte sia adusto: fara
diserto darene & dimorto sabbiõe. Impcio
che tale luogho nõ e disposto a riceuere la
uirtu del cielo: lepiãte uiuifica. Iterzo e il
calore che alla materia di qualunque seme si
sia sachoſta. Impo che sanza quello o nõ ri-
ceuerrebbe il calore uiuifico. O il riceuuto
calore nõ riterrebbe in se. Ne mai di quella si
fermerebbe alchũa piãta. Ma diuerrebbe ua-
na per uaporatiõe. Et lope della uilla fãno
experiẽtia di queste cose: impcio che in alcu-
ne piãte quãdo primieramẽte si fermano &
son tenere molto: cõuiene che si faccia loro
cõture & ombre accioche per localdo del
sole nõ si seccchino. Et questo e si come quan-
do icipressi fichi pullonano fuori de illoro
semi. Ma le cose che ministrano la substãtia
le materia sono tre. La prima delle quali e il
naturale humore che sachoſta aquella cosa
che si ferma ispetie o uero figura di piãta. il
quale humore primieramẽte spirãdo pullu-
la suso & esce fuori alla corteccia della ter-
ra & quãdo germina & pullula trahe dalla
parte di sotto tutta natura del humore liſtru-
mẽti della piãta giouane. Ma pche la uirtu
del caldo e rimasta al subgetto succia & ti-
ra asse lhumore delluogho: & questo e il se-
condo humore che administra & porgie il
nutrimẽto alla cõcepta pianta. Tutto assi-
mile come administra il sangue mẽstruo ne
la cõceptione & formatiõe degli animali.
Laterza cosa e lumore della piousa & della
rugiada: & delle neui che disopra uẽghono
ilquale e alle piãte nel modo che nelli ani-
mali lumido nutrimẽtale de cibi sumpto:
Et impcio questo humido desiderano lepiã-
te che sono gia formate aspetie si come il ci-
bo si desidera dallanima / poi che gli anima-
li sono nati: La septima cosa che si richiede e

laere cõueniente che cõtene & circũda le
piãte: impcio che se glie buono si le cõserua:
& se glie maluagio le corrõpe: & pero iuẽti
che arroſtischoño & riardono: & ancora le
mortificãti rugiade dãmificano lepiãte & le
menano aniẽte. Ma laere pportionalmente
tẽperato le fa crescere & fructificare: anco-
ra la bore uniuerſal mẽte e caldo & humi-
do: il caldo apre la uia & tira lumido dentro
& lumido che sufficiẽtemẽte abonda mini-
stra & da la materia: & impcio icontrãne si-
lieua su impedale & acresce il cielo & fortifica-
lo & mandane fuori molti rami: & simigliã-
temẽte nerami molte uerghes producies.

Della diuersita della generatione delle
piante. cap. ii.

Rincipalmẽte e da cõsiderare della
p diuersita della generatiõe delle piã-
te. Impo che p la diuersita della lo-
ro generatione si sopra dirutte lepiãte & di
queste diuersitadi non si troua altro che
quello che nedisſe aristotile: cioe che degli
arbori & delle piãte alcune si generano piã-
tati. Alcũi di seme / & alcuni si generano p
nẽdesimi dimischiamẽto degli alimenti: & p
la uirtu del cielo: laquale infonde uita uege-
rabile atal mistura. Et disse ancora Aristo-
tile che quello arbore che si pianta effiuelle
dalla nara radice: o che uipullula o che si lie-
ua dal pedale o darami. O quello ancora
che nato dal seme. Tuẽti da uno luogho a
daltro si trasportano o uero traspõgono. Et
questo ppiamẽte nõ piantare: ma traspiã-
tare: ma traspiãtare s'appella. Et queste cõ-
li piãte che in tal maniera si traspiãtano: alcu-
ne del tutto si traspiãtano interamẽte / & al-
cune p la durezza della loro substãtia & cor-
teccia un pocheto si pchuotono & si schiac-
ciano: & sãdono da piede doue si sicchãno nel
la terra accioche piu agieuoilmẽte riceuano
nutrimẽto. Ancora delle piãte lequali secõ-
do alcuna pte si piãtano. Alcune si piantano
in terra si come souẽte si fa della uite del sal-
cie & del bosso. Et alcune si piãtano in altro
arbore & cõtal piãtare si dice inestare. An-
cora nella generatione delle piãte piu uol-
te questo ciadiuiene: cioe che uedereno al-
cune piante che anno generatione dal seme
lequali nõ producono il seme simigliante a
quello dõde si generano. Et alcũe che fãno

migliore & alcune peggiori. Impoche alcu
na fiata dalchui senzi maluagi nascono buo
ni arbori: si come lemadorle amare / alcu
na uolta nascono ledolci & alcua uolta del
le dolci lamare. Ma quado il seme dalchue
piate e debile o p difecto pelliugho o per
aere discocio tempo mancha & uien meno
Allora lageneratioe di quelle piate non ad
uiene incotal luogho p seme ma p alcuno
altro modo dipiantare: si come o diradici o
dirami: & questo maximamete aduiene ne
palmiti: nefichi & nemelagrani. Et similme
te inogni cosa che gicta fuori lamatura. Im
percio che nessuna di quelle piante fa seme
diranta efficacia che faccia pullulare & na
scere se no dirado: Impo che alcuna fiata p
seme nascie & pullula lapalma o uero ilpal
muccio. Et ancora il cipresso & maximame
te nascie lapalma quado piu seme sigiugne
sienne. Onde perono solo seme radeuolte la
piglia. Ma il cipresso elfico p uno solo gra
nello seminato pullulano primieramente a
modo derba: crescono apoco apoco. Ma di
rado incontra che dimaluagio seme buona
piara figeneri ne aora dibuona maluagio.
ma nellanimale questo piu uolte icotra che
ladiuersita dellabitationi e dellaere & deuē
ti: Et aora del nutrimento cociosiecosa che
lanimale sia difacile alteratione spesso inter
uiene chel seme delmal complexionato ani
male simura & diueta migliore: & lanimale
gienerato diueta & sifa secodo ladipositioe
dellseme diche figenera o piggioro o miglio
re. Et il segnale & exēplo e questo cioe che
noi ueggiamo che tutti idimeftichi anima
li sono molto differeti & diuersi inquantita
de & in colore: laqualcosa no aduiene loro
se no per molta diuersita delloro nutrimen
to & per gli diuersi nutrimenti delle stalle &
daltri luoghi nequali conuersano: plaqual
cosa etiadio lelōr carni diuersificano insa
pore dellacarne defaluatichi animali: ma
cotale & cotata diuersita none nelle plantes
impo che lesōn o ferrate & strette alle radi
ci della terra & non murano nutrimenti ne
luoghi.

Della diuisione delle piate nelle loro par
ti integrali. cap. iiii.

i Luogho nel qual nascie lapiata &
fa come negli animali lamatrice. Et
ilfugo ouero humore apparecchia

to & attratto in cotale luogho e si come il
sangue menstuo nelle matrici deglianima
li. Ma laforza o uero uirtu del cielo e inlo
ro si come uirtude indista & no determina
ta adipetie: laquale quato alla natura della
piara sufficientemente sidetermina & distin
gue pella qualita degli elementi: & p lomo
do della loro mistura insieme nella materia
del seme della piara: gliopameti o uero ope
rationi della piara secodo che piara e sono
tre: cioe usare il nutrimento: Cresciere & ge
nerare usano lepiate il nudimento o uero il
sugano asse spetialmete puro e coueneuole
& simigliare alloro: ilquale e tutto conuert
bile insubstania demēbri & pero non anno
uenti ne neui: ma solamete pori. & laterra e
alloro inluogho diuētre nella quale lascia
ne luna & laltra ipurita: cioe lumida & la
seccha: & questa e laragione pche ficchano
leloro radici nella terra: Simile come tuoto
eselesoffero una loro bocca della qual ter
ra sugano & tirano il nudimento. Et tutte le
maggiori piate dirizano leradici disotto al
luogho caldo della terra oue il calor mesco
la meglio & ricuocie il nutrimento: & se
spargono leloro alcune piante grande ra
dici alla corteccia della terra & non le
drizano nel pfondo: tostamete sifecchano.
Impcio chel nutrimento che e nella decta
corteccia siparte daesse & sifisolue infumo
p la uirtu & caldo del sole & no e costretto
dispirar o uero entrare nelle radici loro p
lacotinētia delluogho: ma il crescere delle
piante dicono alchui essere infinito: piglia
do che lapianta crescha infino che dimora
& alle sue radici nella terra aquali non e da
consentire: impo che glie cosa certana ditu
ete le cose che p natura sono & stāno essere
determinata quatita intra due termini. cioe
dimaximo & diminimo: pche si come dice
Aristotile tutte lepredecte cose anno ragio
ne digradeza & dicrescimento & aduegna
che lepiante siformino & creichano del nu
trimento humido iptanto laparte alla quale
fidee aggiugnere: iprocesso ditēpo indura
tanto che no si puote stedere. Et allora sta
fermo il crescere in alto & no sale piu ināzi.
Et alla fine p quella medesima cagione del
londurare stara fermo il crescere inuerso
glialtri due diametri equali sono improfon
ditade & inaltitudine cioe che noningros
sera poi piu ne barbira. Ma della operatiōe
b iiii.

della generatione delle piante affai edetto in altri luoghi: onde qui solamēte si dice che fughādo per gli uapori & atraendo riceuono il nutrimento & de quello che scie fuo-ri ingrossando & lieuali in gieme p lo spiri- to che scie fuori. cioè per lo uapore che ne- scie formano tutto cio che generano.

Della diuersita delle materiali & semplici parti della pianta: et della cagion del suo a-
crescimento. cap. iiii.

Veduto della substātia del nascimē-
to & dell'operatione delle piāte cō-
sequentemente e dal determinare
delle loro parti uegetabili & di quelle cose
che per natura & non per cultiuamento ad-
uegnia adesse. Et poi ultimamēte dirēo del
cultiuamento & de fructi loro. Egliē da sa-
pere che si chome negli animali così etiā dio
nelle piāte e una cosa che ipotētia e ciasch-
una parte della piāte & chiamasi fugo & un-
altra cosa ue che e parte della pianta p acto
si come la radice il pedale il ramo & simi-
gliari. Ma il fugo e humore p lipori della ra-
dice attratto a nudare tutta la pianta: il quale
si distribuisce p le parti della piāte della uir-
tu nutritiua. Adūque cosa neccessaria e che
sia dirermiāto & cōpiuto dal digestiua calo-
re ad similitudine. Impo che quella cosa nō
nudrissi se nō simigliare: la quale dalle con-
trade passioni p digestiōe e alterata a simi-
litudine della cōplexione di quello mēbro o
uero parte laquale si nudriscie la seditura &
cōtinuamēte si profonda infino alla midol-
la p lipori che son atrauerso anno le midol-
le maggiori. Et quelle che si nutriscono per
lipori che saghono suso districi anno le mi-
dolle minori & alcūa uolta nō pare che ab-
biano midolle quādo diuētano grandi. Im-
pero che le tuniche linee cioè diricte & stre-
cte p laltre che dātorno leuestono cōstrin-
gono la uia delle midolle & quasi la fāno in-
sensibile che nō si uede & e cosa pabile che
questa sia una delle cagioni della corruptio-
ne che si fa dētro alle grā piante cioè dello
affogamēto & amortamēto dello spirito in
chiuso uitale nella midolla: impo che sicō-
strigne p locircunstante legno indurato &
constrecto. Et la substātia della midolla di-
che e dēto pare che sia si come un puzamē-
to dicollora che si mada fuori dall'orechi de

gli animali: & questo si fa p localor dello spi-
rito & p lomouimento il quale bacte nella
midolla. Diche e segnale che quasi tutte le
midolle delle piante pfecte si trouano dal
principio della giouaneza della piāte bian-
che & humide: & iprocesso de tade declina-
no ad secheza & acitrinitade. Sono ancora
alcune piāte le quali hano quasi tutta la su-
stantia piena di midolla: si come il sambuco
il lebbio & simigliari. Et tutte quelle hāno
molti nodi & nutrischonli della midolla. &
impercio nanno molta & di questa genera-
tione e la uita ma e meno midollofa: che nō
e il lebbio el sambuco. Trouiamo ancora al-
tre piāte che sono del tutto chauate & uote
si come certe chāne & questo aduene pche
le hāno bisogno di molto spirito sumoso &
libero: elqual si lieua su nel cōcauo di quelle
piāte: sale p li directi pori delati della pianta
si come la cāna. Et la generation de calami o
uero bucciuoli & di simiglianti cose. Questa
adūque e la dispositiōe delle midolle. le cor-
teccie ancora nelle piante sono si come so-
no echuoi negli animali: saluo che non sac-
cho stano: itāto alle piante quāto le pelli oue-
ro chuoia negli animali. Et si come ne gli a-
nimali la parte del cuoio schorticata & leua-
ta uia nō ricresce senza grande margine &
segnio. Ma tagliata p lungho & p trauerso
la pelle tosto salda: così e nelle corteccie del-
le piāte p laqual cagion spesso uolte si sec-
chano quādo ipedali dātorno atorno si par-
tiuāo dalla corteccia itino ala carne lignea
o uero erbale della piāte: & e da sape che la
corteccia nō e mica cōposta ne tessuta diue-
ne sicome il coio dell'animale. Ma la substā-
tia della corteccia si genera del terrestro de-
la pianta chacciato fuori alla sua superficie.
Et la corteccia e di due fāte: cioè la cortec-
cia dētro & la corteccia di fuori: la corteccia
dentro e piu molle & morbida. Quella di
fuori e piu dura & piu aspra.

Delle semplici parti del le piāte. ca. v.

Ecōdo che negli animali entra lere-
richulatiōi delle uene & denerui so-
no ricompimēti di semplici parti le
quali parti sono le carni. Così tutto affimile
sono nelle piante parti lignee ouero er-
bali che sono semplici & materiali: le quali cre-
sciute cresce la piāte: & le quali di seccate &

menomate par che lapianta sifecchi & fidi /
minuifcha. Et corali cose propriamente si
chiamano nelle piante parti femplici & ma
teriali. Impero che effe per nutrimento abo
dono: riceuono & attingono lumido & p
difecchamento fciamano & mandono fuo
ri: fecodo che fanno imateriali ricompime
ti neglianimali: & quefto ficonofcie p una
ufitata anotomia nellortica maggiore. Nel
la canapa nellino: & in molte altre piante
lequali hanno leue delle ueni molto forte
& uifcofe & dirette: Et quando in effe fara
corrocto lacarne materiale & poi fifecca
& fimaciulla cioe quello che poi fidicie cha
pecchio che e lifcha fichaccia & ua uia ri
manghono leuene di quelle corali piante: a
modo dilana lunga candide & morbide p
lofubftantiale uifcofo che in quelle & faffe
ne panni: & quefto e il modo il quale hauea
no gli antichi naturali necorpi degliuomi
ni & degli altri animali: iquali legauano in
contro al forte corfo dellacqua: & allora le
uara lacarne materiale & piu molle rema
neua loreticulato delle uene & denerui &
dimonftrauafi il modo della loro diuifione
ne corpi deglianimali. Et fi come e nellorti
ca nella canapa & nellino: cofi ancora e fan
za dubbio nellaltre piate adueggia chelma
teriale no fipoffa cofi dalle parti officiali ri
muouere in effe piante laparte no femplice
nella pianta. fidicie che e quella laql dimol
te femplici e compofita. Sicome laradice &
il ramo & fimiglianti. Lapiata fecondo che
dice Platone e fimigliante alla figura duno
huomo trauolto: cioe che habbia il capo di
focto: impcio chella haleradici difotto fim
glianti alla bocca ma fispadono atorno ac
cioche riceuano nutrimento: & impcio fidi
lara per lirami che mecte: iquali fimultipli
cano per due cagioni: luna delle quali e ma
teriale cioe labondantia del nutrimento:
& laltra e efficiente laquale e il calore del so
le che datorno ogni parte & che fa bollire
il fugo & tiralo alla parte difuori: & impcio
mada fuori multitudi de rami nelle par
ti difopra oue piu e coftrecto o per digestio
ne fottigliato. Et il fegnale o uero exemplo
di quefto e le piante lequali dimolte altre fo
no circundate ficome gliarbori nebofchi
fpeffi & pieni dombre crefcono in alto. Et
non fimoltiplicano rami in effi ne ingroffa
no molto iloro pedali & hanno certo dife

cto & manchamento derami: Impcio che pel
manchamento del sole no puo effere tracto
fuori diloro il fugo: ne bollire alla ftremita
difuori: ma piu tofto il freddo delombra ra
chiude & ferra il caldo detro & non lascia
uenir fuori: ilqual multiplicato dentro per
lafuga del fuo contrario mada ialro tucto
il nutrimento. Et conciofiecota chel moui
mento del freddo in uerso il cetro quante uol
te il mouimento del caldo caccia & manda il
mouimento alla circonferenza della pian
ta: accio chel pedale fidilati & ingroffi: cot
te uolte e facto riuolgere in fe medefimo &
tornare addietro dal freddo delluogho ad
brato & aduggiato: & impedisce longroffa
re del pedale.

Della generatione & natura delle foglie
fiori & fructi.

cap. vi.

Ico che lamateria della foglia in tut
te lepiate e lumore acquofo non be
digesto alquanto patito o uero di
gesto dal terreftro feccho non ben purga
to dalla feccia & lordura della terra. Ma la
finale & ultima inentione delle foglie eac
coprimento defructi pero che lanatura ha
bifogno dipurgarfi dallumido acquofo: co
ciofiecota che ella fia fagace & igegnosa ql
medefimo purgamento ufa alla difenfione
defructi. Ma la materia cofi delle foglie co
me defructi aduiene: impcio che gener al
mente due fono iuapori cofi nel uentre del
la pianta come nellaltre cose uaporanti.
Cioe uapore humido acquofo: & uapor fec
cho & uentoso: il uapore humido e lamate
ria della foglia: & il uapor feccho & uento
fo e lamateria defructi: perche etiadio: fru
cti fecondo lageneralita loro figiudichano
che fiano uentosi. Ma aduenga perche lafo
glia per lateperata ombra ristringha lar
fura del sole: imptanto per chel fructo ha bi
fognio dimolta potetia difole fiproducie la
foglia alquanto diftante al fructo accioche
non fia cotradia & impedisca ladigestione
che fisa p lole. Ma lafubftatia generalme
te il quale humido piu tofto bulle p lo pri
mo caldo & per labondantia che in lui. Et
fidilata amodo difoglia. Et impcio chel
fiore ha lumido piu digesto quali uniuersal
mente dibuono odore: laqualcosa in nullo
modo farebbe fe non haueffe lumido opti
b iiii.

manente digesto & soctile: si come ancora il terrestro che e in esso subtilissimo & mischiato molto conluido. Impercioche cōciosiecosa che del uapore terrestro uento so ifructi si criino: & in esso uapore alcun piu soctile cioe alcuna parte piu sottile & piu humida & diminore terrestro: la quale nō agievolmente sta in sieme & diuēta spessa p lo digestiuo calor & questo diuēta piu uaporabile che il rimanēte di quello medesimo chi e nella substātia della piāta nelluochō della giemina: nella quale apre o uero escie fuori il fructo nel primo grado di presente: & si forma il fiore. Onde al fiore saccosta & apicha la rugiada che pducie il mele & lacera. Et queste cose trouiāo noi dentro al fiore nel profundo. Et pero che la natura forma il soctile humido: il quale e patito o uero impresso dal soctile & ben mischiato seccho discorre del detto soctile et ben corto una cosa humida cioe per modo didolcie flēma nella creatiōe degli mōri negli aiali. Adunque e manifesto che la substātia de fiori e dal soctile acquoso mischiato col soctile terrestro. il quale p la sua subtilita e anzi formabile in figura de fiori che in grossezza de fructi. Et ipercio nel primo caldo della prima uera ifiori escōno fuori per la substātia & piu agieuolmēte riceuono lesione dal freddo che le foglie o ifructi p q̄l la cagione medesima: & sono ifiori molto odoriferi p humido sottile il quale secōdo chi cōuiene e digesto & si risolue quasi spiritalmēte nella loro substātia. Et acora humido delle foglie e il piu di grossa acqua. indigesta. Et quello de fructo nel suo principio epiu lazo & terrestro: & abisogno dimolta digestione: per la qual cagione ultimamente si comprēde o uero si compie dopo le foglie & dopo ifiori. Ancora quando ifructi caggiono & germinano nō traghon il crescimēto o uer nudamento di q̄lla carne ma dalla terra: diche e segno che quādo tutta la carne che itorno al fructo sitoglie & lieua uia il seme meglio germinano che quādo i essi e lasciata. Et ancora il nutrimento de fructi infracida leggermēte: impero che la natura nō lordino ne produxe ad altro fine se non accioche infracidasse cōpiuto il seme: & accioche cagēdo ingrassi nelluogho del seme & spargau i loro grasso: nelquali il seme piu ageuolmente nascia & crescha: diche e

segno o uero exemplo lopera deuillani: in cioche quādo uogliono fare abondeuoli & fruetuose uiti si leletaminano depampani & degliacini iquali della medesima uigna raccolgono le cui uiti intēdono p inanzi che siano abondeuoli. Queste cose ancora si considerano nellopere della natura: onde se la carne del fructo nō facesse pro allabondanza & grassa del seme (spartirebbe p tagliatura & aptura della carne de fructi che caggiono. Et noi ueggiamo il contrario di questo nellopra della natura: Et impercio e mestiere che illetaminare della terra ilquale si fa p laputrida & corrotta carne adoperi ad abbondanza del seme. Ma egli aduiene spesse uolte che il fructo perisce & nō perisce il fiore p luna delle tre cagioni. Impcio che alcuna uolta le piante sono grandi & pongono humido el nudamento del quale humido s'idea formare il fructo. Et il soctile che passa & siconuertere in fiore nō e cosi incorporabile alla piāta & allora perisce il fructo & nō il fiore. Ma alcuna uolta aduiene che il grasso nō puo essere mosso & uincto cosi tosto come il soctile humido: & allora nel secondo & forse nel terzo o uero quarto anno fructificano: aduegnia che fioriscono ciaschūo anno Et alcuna uolta incontra che nō puo tanto attare p ladurezza delle sue radici. Et allora pellauētura nō attraghono sufficiente nutrimento a fructi se nō due o uer tre anni. Et quādo fara nella pianta sufficiēte humido raccholto: allora fara fructo & nō negli altri anni. Corale adūque giudicio qual detto hauemo enegrassi uliui. Ma luliuo spesse uolte nō fructifica impoche al suo fructo sirichiede molto hūore & molto caldo che digestisca. Et impercio per le dette cagioni spesse uolte riceue impedimento.

Della unitiōe & diuisiōe delle piante.
capitolo. .vii.

Glie da sapere che un modo e di unitiōe che p inestare si fa nel quale l'una piāta all'altra si unisce secōdamēte che il pedale si unisce alla radice: & siccome il ramo allo stipite o uero pedale & cōtinua si conessa ental maniera che p tutto diuēra uno medesimo legno & nutrimento: bē che duna medesima spetie o forse generatiōe nō siano quādo si mescolano. Et la piāta

che si innesta trahe il nudrimēto di quella la quale e innestata & cōgiunta: intāto che la parte disotto di quella nella quale se facto il nesto di sua natura: niēte pducie fuori che radici. Ma dalla parte disopra nō mectera / mi ne rāpolli se nō molto dirado. Et il sugo o uero humore sidigestiscie alla natura & modo della piāta insetata & nō di quella sopra la quale sinnesta. Et p questo sappiamo che nellarbore sono due digestioni: adue / gna che insieme sieno assai simiglianti: l'una dequali e nella radicie: & l'altra e ne pedali & nerami: plaqualcosa si proua che lonnestare che sifa dappie sia miglior che quello che sifa disopra & quanto piu giu sifa tanto il suo fructo & sapore simuta & dimestica. Et p opposito quāto piu alto sifa tanto meno simuta. Impoche maggior e la uirtu del nutrimento nel tucto che nella parte: & maggiore nella maggior parte dellarbore che nella minore. Et che piu miracolosa cosa e lacarne del fructo e secōdo lanatura & uirtu della digestion del pedale. El sapore del midollo el uigore e secondo lanatura & uirtu della radice. Et la ragione dicio e che la polpa della carne discorre & uiene dipresso: ma la substātia demidolli nō puo di presso discorrere ma di quella parte la quale e in luogho del cuor della piāta della cui uirtu tucto l'arbore sinforma & questa parte e la radice: Il simigliare aduiene ne semi degli animali equali pella maggior parte sidiuido no & partono delor cebra & l'attragghono accioche distillati p tutto il corpo predono & riceuano la uirtu di tutto il corpo. Et cosi imidolli sono tracti dal primo mēbro del l'arbore accioche riceuano la uirtu di tucto l'arbore & maximamēte della radice la quale a tucto il corpo delle piāte dona uirtude: dubitasi pche imēbri diuisi negli animali nō uiuono: & nelle piāte ciaschūa parte & mēbro uiue. Et soluesi in questo modo cioe impoche la piāta p la similitudine delle sue parti di ciaschuno lato si come p una bocca suga il nudrimēto: & in se quasi come nel uentre & nelle uene digestiscie & per questa cagione ha potētia di uiuere. Ma negli animali aduegnia dio che i molte cose habbiano corpi: simigliati & ipercio diuisi & partiti ritengono iciaschūa parte senimento & mouimēto ipertanto certi mēbri sono che hanno la forma di uita datucti gli altri o uero al

tro rimanēte del corpo secondamēte che la bocca. Et impcio qualunque parti siano qle che ad essi mēbri si tolgano nō posson uiuere: impoche ne nutrimento possono sugare ne digerere. Aconueniētia del corpo senza questi mēbri o uero parti. ma i questa diuisione ipiu dirocti & schuarciati mēbri uiuono se cioe chelli non siano dimolto rara substātia si come la uita el falcio. Et questo aduiene impcioche quādo il ramucello si la ciera & squarta dalla parte disotto: tiene gli andamēti aperti & le uie intere uerso il nutrimento cominciano a foga & la pianta comincia ad apigliarsi & a uiuere. ma quādo si sega o taglia allora ipori sidrizano al nutrimento comune puncto nō si fischano per altra lunghezza al nutrimento & nel dēto segare tucto il corpo della piāta si perchuote & scrola & essi pori si stringono p la percoffa & cōplexione dell'imperio del segatore. Et impcio spesseuolte tagliati si secchano fuori che la uita el falcio che sono dirara substātia. ma imtanto meglio sappicha & uiue il ramo tagliato p l'orauerio cō tagliatura alquāto lūga che quello che loraggiato per lodirictio circularmēte cioe atondo: & questo incontra i quello pche allora ara uerio il nudamento piu porri aperti quando si sega p trauerso che quādo si sega p lodirictio: il cui segniale o uer caginne e questo cioe che quādo leradici de gli anchi arbori sidiuidono p l'olūgo meglio fructificano. Impoche p tucta la lūgheza della diuisione si tracta il nudrimēto p lipori. Ma se p lodirictio si sega ipro fondo niēte fa pro & nociera tanto alla forma di quegli arbori che si seccherāno. Et ancora di questo cia una altra ragione: ipcio che la lūgheza di uita nō ipediscie il corso del nutrimento. Ma la diuisa latitudine incōtanēte la uita el curso del nutrimento interrōpe & ipediscie. Et impo la tagliatura o uero seditura negli arbori facta p l'olūgo al posturo uiene uaria infructi: in sapore & in figura quando fara calda. Ma se sidiuidono oltre la midolla la quale e in mezzo de ramiciagli & saldini dipre: ente si uariarāno ifructi & acor il loro sapore li uariarā p la diuisione: la qual cosa aduiene p l'ipeditimēto del nutrimento il quale lita nella nodosita che nasce per cagione della piāta di uita p l'orauerio. Et impcio la diuisione secondo la latitudine e imodo dinnestare &

non ladiuisione per lolungho .si come noi mostreremo p inanzi. Ancora lepiate conti nuaméte ringiouanischono p tagliamento & p ristoraméto delle parti organiche cioe derami. Ma egliadiuene taluolta che alcú a parte pde laradicie & del pedale pullulera & meçtera unaltra radicie:& nutrirá erami elpedale & irami pulluleráno per leradici. Et simigliatéméte aduene che pde & rico / uera irami o tucti:o alquanti:o parte.,

Della trasfiguratione & mutatione duna pianrá inaltra. cap.viii.

Nfra gualtri modi per liquali luna pianta trásmuta nellaltra e questo cioe che radeuolte sipuo tagliare la selua delle quercie o defaggi delegni cõpiu ti & grádi che siricrescono nella medesima spet.e. Et impcio tagliati ipredeçti arbori ricrescono sopra iloro ciefpi arbori che si / chiamono eremule & arbori che sichiamo / no muricie nelle parti della magna:& equa li arbori sono meno nobili che qgli dipri / ma & lacagione e poche leradici deueçchi arbori sono sode & dure & hanno ipori chiusi & stretti:ne possono p innázi pullu lare:dapoi che ipedali degliarbori fermi & ricti sopraesse radici saráno tagliati:adun / que ifracidano. Et ilcaldo che nescie fuori diquelle & lumido che tira con seco diuèta formatiuo dipianta daltra spetie:& impcio che glie diuio & partito dallarbore prici / pale:pullulera inarbore uile ignobile & al cunauolta nõ pullulera alpostucto . Et al cunauolta nõ si genera qui altro che fúgo o gramigna & alcuna altra erba. Ancora e unaltro modo ditrasmutatione dimolte fa cte si come potrá .ciertissimaméte prouare cialcuno ilquale sisperméta inli façte cose. Et impcio quasi quátunqueuolte un mede / simo arbor che faccia fructo sitaglia nel pe dale & interra silascia laparte disoçto si co / me sifa nello innestare & ilramo di quel medesimo arbore nel medesimo trócho sin nesta diuétano piante:ifruçti delle quali ne ifigura ne isapore háno coprimi cõuenien / tia alcuna.ma quádo sinnestano nel tróco del falcio irami depruni & deciriegí o dal / tri fructi chabbíao noccioli:diuétano ifru / çti senza noccioli. Similméte se lauie sinne sta nel ciregio o nelpero o nel melo sitruo /

uano lutie mature altépo che leciriegíe & le pere & mele son mature. Et cotali mutamé ti simostráo a coloro che studiosaméte usa / no dinnestare . Ancora e cosa prouata che quando irami del pischo nel troncho o ue / ro pedale del pruno & del cino amendue le nature dedeçti arbori simutáo & fánosi piu grossi & migliori fructi che gualtri. Et par / che questo aduegnia come neglianimali p mischiaméto de proximani & uicini semi in complexione si come gliasini e cauagli de / quali sigenerano imuli o uero burdoni:on de ilpescho nõ e lontano dal prino & dal ci / no. Et impcio cõciosiecosa che luno & lal / tro arbore sia dirara substantia comincia la sua uirtu allaltro & cosí delle uirtudi mis / chiate nelluogho dellonçtare sifa ilfugho delle mescolate uirtudi. Et impcio allora quello che silieua inalto sopra illuogho o ue sinnesta apoco apoco simuta inaltra spe / tie.laquale e larbore che sichiama eschulo: onde p lafigura delle foglie siconosce che quello arbore ha alquáta uicinitade cõfor / mitata alcino & alprino. Et inoccuoli che sòno ne glieschuli o uero fructi del deçto arbore dimostrano laproximitate:secõdamé / te che frate Alberto lepredeçte cose scriue. Ma fuori delle deçte mutationi e quella per laquale sifa saluaticha pianra didimestica & didimestica saluatica. Ilcui modo & forma e bisogno che sia conosciuto. Onde glie co / sa puata che ogni piáta che silascia diculti / uare diuene saluarica:& ogni saluarica sidi mestica quádo sicultiua. Anco lesaluariche piáte háno piu fructi che ledimestiche: ma hánogli minori & piu agri:& ledimestiche nánno meno ma sono piu dolci: o uero me / no agri & maggiori fructi che gli saluarichi. Ma ilmodo pel quale lapiáta dimesticha di uèta saluaticha e p suçtractiõe dicultiuamé / to cioe p nõ cultuiarla & p induraméto & secchaméto delluogho & spetialmente se il / luogho siconuerta & muti adirenositate & affabbione. Impcio challora ladurezza dita / le luogo nõ lascia distillare o uero euapo / rare alle piante sufficiéte nutriméto. Et la secchezza o uero laridita priuera ilnutrimé / to & larenositate dicialschuna parte fa eua / porare : & non stara fermo o uero insieme iluapore intorno alle radici delle pian / te . Et allora diuentano lepiante magre & spinose & dimolti fructi . ma lamultitu /

dine deloro fructi adufene impo che lafec-
cheza e cagione diuiuiſiõe in molti & pic-
choli fructi: po che dogni parte ilnutrimẽ
rale humido & e interroſto & impedito dal
ſeccho & impcio ſidiuidonb i molti & pic-
choli fructi. Et ancora diuẽtão iſfructi acer-
bi o uero amari: ſpo che tal nutrimento non
obbediſcie alla digeſtione cõpitamẽte ſi co-
me fa lhumido della dimeſticatione. ma il
modo p loquale leſaluatiche ſicõuertono i
dimeſtiche e dimolte manerie & e intorno
dirre co'e uniuersalmẽte: cioe intorno la na-
tura del terreno: & intorno la natura delle
piãte: & intorno lombre & ilor ſoli: impcio
che ſicõuiene ildecto terreno ingrattare &
riuolgere & farlo ſalido & cõtinuo. Tuẽta-
uia nõ ſicalchi ne ſifacci ſi ſodo o uero ſpeſ-
ſo che lebõtadi acque che diſopra diſtillão
nõ poſſa riceuere & poi uaporãti p laterra
intorno alle radici delle piãte contenere &
cõuiene che ſifaccia & ſaduĩ dital tẽtra che
ſibagni colle pious che entro uipiuono:
& che aptamẽte ſimouue con euaporamen-
to: & aconciamẽte & cõueneuolmẽte ſicon-
tẽperi alla natura delle piante: ma intorno
le piante ſidee hauer cõſideratione impotar
quelle p tronchamẽto diparti ſpinole & ſu-
perſiue. anco p inneſtamẽto & p ugnimen-
ti & mollificamẽti o uero morbidamenti di
quelle: & anco p diuiſione. Et accioche poſ-
ſiano ingroſſare. Et quando loinneſtamẽto
ſiſiſa ſiſidee dimeſticare laſaluatica piãta cõ-
uienſi o che ilramo daltra piãta laquale an-
co ſia ſaluatica: o uer che nelor rami ſtanti
nellor pedale pertrauerſo ſitaglino oltra la
midolla & ſirileghino. Impoche cotal mo-
do generaro per cagione ditagliatura o din-
ne ſtatura p laſodeza ſua ritiene piu ilnatu-
rale calor tuẽto aſſimile come lapietra ſcal-
data laquale a maggior caldo & piu lunga-
mente loritiene che illegnio. Ancora lho-
more piu lungamente dimora incotal luo-
gho o uero modo ſi p laturtuoſitate & ſian-
cora p laſodeza & imprecio inquelluogho
meglio ſidiſtigie cioe ſidigeſtiſcie: & allora
iſfructi ſifanno piu dolci & piu cõueneuoli
Et queſto e loſpetial modo del dimeſticha-
mẽto: ma conuienſi hauer diligẽtiſſima cõ-
ſideratione nellõbre & neſoli dicotali luo-
ghi: impcio che alcune piante nõ bene alli-
gnono & uiuono fuori che inombra ſi co-
me zucha: & alcune che nõ uiuono ſe non

alſole fortemente caldoſi come laute & co-
ſi inmolte altre coſe. Et pcio queſte coſe ſo-
no molto daconſiderare: & lacagione pche
iſfructi delle dimeſtiche piãte ſono maggio-
ri & diminor numero che quegli delle piã-
te ſaluatiche e labondãza dellumido nutri-
mento ilquale nõ e ditanra diuiſiõe impero
che non ha tãto delle parti ſecche & acute
come ilnutrimẽto delle ſaluatiche. Et impe-
ro benche abondãte ſia & malageuole ad-
uidere tuẽtauolta ſidiuide ilminore nume-
ro: & impcio creſcono piu & igroſſano ilo-
ro fructi.

Della alteratione & diuerſita che ſiſa nel
le piante. cap.viii.

Econdo ladiuerſita della generatio-
ne occhorre ancora che ſinori ladi-
uerſita delmutamẽto nelle piãte: im-
peroche eſſa ſpeſſeuolte e cagione didiuer-
ſita digeneratione. Et diqueſte dixono gliã-
richi che labore p freddeza & atichita del
luogho idura troppo e alla corteccia con-
ſtrecta: laquale coſtrigne & ſerra ipori del-
la radice p lequali dee attrarre ilnutrimẽto
Et ſe laſua radice ſiſede maximamẽte nema-
giori rami delle barbe & in quella ſeſſura
ſimecta alcuna pietra accioche nõ ſirichiu-
da & ſaldifi inſieme comiciara attrarre ilnu-
trimẽto p lipori delle parte ſeſſe. Edacapo
uerzicare & far fructo & coſi alcunauolta
dello ſterile arbore abondeuole & fructuo-
ſo. Ancora alcũ arbori ſappellano maſchi
& alcuni femine & conoſcõi incio che pri-
ma pulula & mecte ilmaſchio per localdo
che piu forte muoue & ancora incio che le
ſue foglie ſono minori & piu ſtrecte p laſec-
cheza del maſchio & queſte coſe hãno luo-
gho ipiu piante & maximamẽte nepalmicci
nequali ilramo o uero lapoluerẽ del maſ-
chio poſto ſopra irami della femina fa pro
alla generatiõe & almaturamẽto defructi.
Et q̃lmedeſimo iteruiene ſelmaſchio ſipiãta
allato alla femina: accioche lodore del ma-
ſchio p beneficio del uapore ſipor ti alla fẽ-
mina. Similmẽte ſe imelagrani ſipiãtono al
lato agliuliui accio cheluapore delle balau-
ſtre ſipor ti agliuliui fa pro. Et per contra-
rio certe piãte cõgiunte adaltre ipediſcono
laloro generatiõe & fructificatiõe. Secõda-
mẽte che ilcorallo impediſcie laute & che
ilnocie ipediſcie quaſi tuẽte laltre piãte p la

mortalissima amaritudine che ha in se. Et alcunauolta ancora p mutamento che interuiene alcuna fiata alla piata p fredeza o uero p altra cagione rãto uaria che al postutto simuta in altra spetie dipiata o intucto o in parte: & in questa maniera fidicie che lani pitella simuta alcunauolta & la segale in formato. Et la maggior cagione di queste alterationi e per cultiuamento o luogo. Ma le mandorle & le melagrane & certe altre piante dalla loro malitia agieuolemente simutano & rimuouono p cultiuamento. Ancora lime li granati letaninati diletame di porcho & bagnati di dolce acqua & fredda migliorano. Ma se ne madorli maximamente quando humido soprabondassi: si ficca uno aguto o si prugia in molti luoghi cioe in alquanti accioche il superchio humido scholi alla gola ma alla quale molto mandan fuori poi che sono chiauati & prugati si purgano & mondificano. Così ancora le piante le quali fanno i fructi uerminosi sicurano. Ma i uillani non fanno senon un prugio per lo quale si sfogha il superchio humore il quale quando si manda fuori: l'altro si gestisce meglio dal caldo della complessione. Ancora per questo artificio le saluatiche piante alcunauolta si couertono in domestiche po che delle piante si manda fuori humido non cultiuato cioe humido saluatico. Et p locultiuamento li lor corpi simutano come il mare. Et allora si conuertono ad altra complessione si come il medico meua fuori il reo humore: Et poi administra & dona il buono nutrimento & appresso studia & adopera alla generatione del buono sangue. Ancora il luogo & il fatico ingegno molto uagliano al cultiuamento maximamente arali alterationi & mutamenti & specialmente nell'anno nel quale si fanno. Impercio che certe piante non si modificano se non si traspiantano: Ma il tempo nel quale specialmente si piantano e nel cominciamento della primavera quando anderà tutta la uirtu nella pianta: impercio che già ha tracto in se l'humore & il calore per li quali pullula & mecte. Et ancora e aiutata dal freddo accioche l'humido el caldo suo diuenga uano p euaporamento. Ancora le piante si piantano nel uerno: impo che già nel uerno se stato piantato & meglio si piglia cotal piantone: che quello che nella primavera si fece. Impcio che il calor naturale e racchiuso ne semi della

pianta. E il caldo che nell'interiora della terra racchiuso fa euaporare il soctile humido alla radice che si ficca & mecte nel luogo caldo della terra p queste cose si piglia & uiue la pianta: impo che nell'interiora della terra sono piu calde nel uerno che in alcuno altro tempo dell'anno. Et così empiendo si nell'interiora della pianta dell'humido uaporante: quando si approssima il sole mectono fuori & uiuono. Et questa e la cagione perche il piantare che profondamente si fa nell'interiora della terra ottimamente si piglia & uiue nel uerno. Ma nell'autunno pochissime se ne piantano: impo che allora l'humore e diuertito uano: & il calore & la terra e ridotta in cenere fredda: ne puo dalla parte della pianta uiuere ne allignare. Ma nella state gieneralmente e mal piantare per lo caldo & per lo secho il quale fa diuertire uano il uigor delle piante & specialmente nel cancro & nel lione poi che la canicula sara nata: ipso che allora e il tempo caldissimo & sechissimo & i corpi delle piante sono sechi & le loro uirtu sono debili: & la terra e priuata del nutrimento humido. Onde in pochi luoghi che di tanta caldeza si temperino nel detto tempo si pianta si come in luogo che si appella coroma freddo molto & humido o p cagione demoni o uero imperio che molto e uicino allequinotiale polo.

Della diuersita delle piante & diuersita de fructi & nascimento. cap. x.

Alcuni arbori sono oue che l'uno anno fructificano & l'altro si rifanno o uero si ristorano & di cotale si truouano molti maximamente gli gradi arbori si come gli ulmi iperi & simiglianti i quali aduegnia che produchino & meno rami doue non e abondante fructo senon dedue anni l'uno impcio che la moltitudine de rami trahе il suo nutrimento & non lascia pullulare il fructo se non dedue anni l'uno cioe quando uede l'humore alla radice. si come etiam di molti gradi animali pongono meno insieme che impiccoli. Anco sono certi arbori i quali nella giouentute sono piu sterili che nella piu lunga etade: la qual cosa aduiene perche tutto il luogo uale nel crescere di quegli: ma quando stara fermo il loro crescimento allora fructificano meglio. Secondamente e che la uigna

laquale e uecchia producie migliori & piu
abondanti uue che nō fa lagiouane purché
non sia puenuta ad ultima uecchieza impo
che tuſta diuenta ſterile p loſreddo & p lo
ſeccho chabōda ineſſa. Ma altri arbori fan
no ilcōtrario deſopradeſti che meglio fru
ctificano i giouaneza che iuecchieza ſi co
me ſono imandorli & iperi. Et lanatura di
queſte piāte ciertamēte ingiouētute e calda
& humida: p lequali qualiadi legiouētudie
ſimurano infreddo & ſeccho. Et impo allo
ra primieramēte diuētano ſterili: & poi itū
cto diuentano aride queſto aduiene piu a
mandorli che aperī.

Diquelle coſe che ha biſogno ogni pianta .
capitolo. .xi.

Gni piāta interra e pſecta i tuſte le
o ſue parti cōpiuta. Abiſogna ſperial
mēte diquattro coſe ſicome lanimale
cioe dellumido del ſeme termiato & cōpiu
ro & dicōuenēte luogho: Et dacqua o uero
humore tēperato nutritāte & daere aſſe p
portionale & cōueniēte . Et quando que
ſte quattro coſe faranno perfectē & conue
nienti opti mamēte naſciera lapianta & alli
gniera. Ma ſe queſte coſe o alcūa deſſe ſipar
tiſſino daeſſa lagienerationē elcreſimēto del
la piāta pportionalmēte alloro rimouimē
to indibilirebbono.

Diquelle coſe che fāno alla gieneratiōe
delle piante & acceſcimento. cap.xii.

Herbe & qualunque coſa uiue & cre
ſcie radicalmēte nella terra ſittehan
no biſogno duna o uero piu dicin
que coſe / cioe di ſeme: di putrefactiōe: dhu
more: dacqua: & di piātamento. Et laprima
di queſte cinque coſe cioe lhumore ha inſe
uirtu formatiua di piāta & e ineſſa iſiemenē
te lamateria & leſictione. Et laſecōda prēde
lauirtu formatiua della uirtu delle ſtelle .
ma lhumor ilq̄le miſchiato p lielemēti e ci
bo & materia coſi dellagienerationē come de
la gia generata piāta: p cio che lapiāta nella
prima digieſtiōe iltrahe aſſe queſta depura
to dalla terra. Et lacqua ſecōdamēte che in
tuſti in uirtu nō fa ſeruitio ſe nō i queſto
cioe chella porra ilnutrimēto onde non ha
rebbe ilcibo: di cōrrimēto alle parti ſe non

p lomouimēto dellacqua: & ſberiche i ſe me
deſima ſia idigieſtibile o uero i paſſibile nō
dimeno fa ilcibo ben digieſtibile alle mem
bra & alle parti ſue leq̄li ſi nutritiſcono . ma
ilpiātamento ſopra altra pianta che ha lhu
more putrido dētro per la uirtu del ſole il
lieua inalto: & coſi ſiſa piātamento ipianta
ſicta: inaltra piāta differente infigura daq̄l
la: adunque lette di queſte coſe ſeruono alla
generatione dellapiāta & ledue conferiſco
no & fanno pro alnutrimento. Alla giene
ratione conferiſcie il ſeme & laputredine el
piātamento inaltra pianta. Impcio che quel
lo che alla gieneratione cōferiſcie: conue
ne che habbia inſe alcūa coſa che formi &
che deducha & meni alla ſperie della pian
ta. Et queſta coſa e formata ſi come il ſeme
della uirtu diſocto & ſi come laputredine
da la uirtu uniueraſale diſopra & queſte due
coſe ſolamente cōferiſcono alla uirtu della
pianta: laterza laquale e piātare una coſa in
altra o uero ſopra unaltra cōferiſcie ſimil
mente alla gieneratiōe & alla tranſmutatiō
ſua infigura: Simigliante quelle coſe che cō
feriſcono alcibo della piāta hanno doppia
diuerſita. Impo che lhumore & la ſubſtātia
delcibo. Ma lacqua conferiſcie & da alcibo
il proprio mouimēto alle parti midrite. So
no ancora alcune coſe che paiono cōferire
alla gieneratione & alcreſciere delle piante
delle quali ancora diſopra e facta mentiōe
ſi come illuogho cōueniente & laere cona
turale. Ma queſte coſe nō fanno niente al
leſſer della piāta: ma fanno albene eſſere &
non conferiſcono ſe non per cagione del
ſeme o uero di putredie o dhumore: lequa
li coſe ſono temperate per luogho & per la
ere connaturale & conuenienti alla pianta.
Et quello aere che uiue nella conſtitutione
& formatiōe della pianta ſinnuiſcha allhu
more del ſeme & della corruptiōe & allhu
more del cibo della pianta ſecondo etiam
dio che negli animali aduiene. Ancora le
piante uerzicano & uiuono nellombra del
la nocte nel tempo caldo: & fanſi legnio al
caldo del ſole Impcio che per euaporatio
ne ſipriuano dicaldo & dhumido . Ancora
nel uerno quando le piante ſiconſtringono
dalla parte di fuori da quella parte dentro
ſirruouon ſugole molto piu che nellaſtare.
Et laccidente che molto uaria & aiuta la
natura delle piante & ilcultiuamento del

l'huomo e q̄sto e pche lepiate nel giener o uero uniuersalita delle cose animate: sono appresso gli elemēti & alle loro forze & uirtudi che molto hāno dimateria: & ipcio q̄lla cosa che muta laqualita della terra & del humore nel quale e lita lapiata molto muta lanatura dellapianta predecta.

Dela putredine o uer letame & cibo delle piante. cap.xiii.

a Duegna che lanatura sia principio delle cose naturali. iquanto in tutte quelle cose le cui substātie sono tras / mutabili molto sauiamēte & p cultiuamēto Accioche meglio o ipeggio sitramuti. Adū que cōquesta consideratione parleremo de capi & deloro cultiuamēto & degli orti & depomieri & dellaltre cose p le quali culti / uamēto sifa dipiāte & mutāsi disaluatiche / za idimesticha. Sono maximamēte quat o cose leq̄li itorno aquesto sono dacōsiderar Cioe ilcibo larare o uero inestare itorno a queste cose spetialmēte studiano tutti icauatori delle terre. Ilcibo nō e alcuno sēplice elemēto. cōuiensi adūque chelcibo delle piāte sia mischiato isieme impcio che se lapianta sinutrisse disēplice sarebbe nutrita da altra cosa & daltra cosa sarebbe laqualcosa e alpostutto fuori diragione. Et ancora non e alcun cibo elqual possa essere menato o tratto p se alle mēbra della piāta: p laqualcosa lapiata abisogno bagnato. Accioche q̄llo riceua p lobagnamēto che glianimali riceuono p lobeueraggio: ilquale porta ilcibo challenēbra discorre. Adūq; il proprio cibo delle piāte fara alcuno humido bē mischiato. Ma quella cosa laquale e humida & bene mischiata isieme & che dimora isua ite grita & salueza nō e iua. dimutarli adaltro ma soluasi i se stessa: plaqual cagione niuna cosa sinutrica dinutrimēto loqual nutrimēto sifai nella sua spetie & essentia. Onde p cio aglianimali e creato iluētre nel quale si corropē ilcibo & cauati diquello quella cosa laquale nutrisce lanimale cioe ilnutrimēto al humido. Impcio che latramēto diquello humido che sicaua & attrahe icibo e cor / ruptione diquello che nutrisce ilquale dētro aluētre itimecēte p mangiare p ogni corruptiōe che e secōdo natura sifa ita maniera che humido senetrahe fuori & rimuoue.

ilseccho calchate icenere: secōdamente che sincienere ogni stercho danimali. Adūque cōciosicosa che lepiate non habbiano uentre: ma usino laterra iluogho diuētre cōuiente che interra dintorno alla piāta sia ilcibo putrido della piāta / & che allora delle radici sue sitiri & astragha humido & diquello sicibino. Et questo prouano loperariōi deuillani iquali letaminano collostercho il quale appellano letame. Appresso tutte le generationi delle piāte: ilquale stercho non distilla alla radice se nō per bagnamēto di piousa o dacqua soppresso uerlata. Et questo letama generalmēte ha due homori luno sopra notante aereo. Ilquale nō agievolmente e incorporabile alla piāta: ma piu tosto e attracto & dal sole tagliato cioe prito. Et laltro e adunato & mischiato alsubstātie che iesso. Et questo e ueramēte ilcibo delle piāte. Ilcorpo della piāta generalmēte e piu seccho & piu duro chel corpo deglianimali: & ha bisogno dital cibo che sia idurabile & secchabile p laterrestrita. Et lultimo cibo nutricate e simile alnuditro. Et p questo accidēte delle piāte sidimōstra che quelle che ditroppo grasso & humido letame si nutriscono che illoro fructi contraghono & acqstāo ilsapore dellletame & leloro substātie traghon fuori nascētie & putrefactioni. Ma dellletame ilquale ha cōgiunta lhumidita e buona pmixtione col suo terrestre: sappiāo uiuano & fortificāsi & menono cō ueneuoli & utili fructi. Et ancora se illetame troppo humido & grasso lapiāta trahe asse molta humidita acquidosa & soprabondera disordinatamēte infoglie & teneri ramucegli senza fructo. Et menera insufficiente fructo & quello che menera fara acquoso & scōuēneuale. Et questo dimonstrano tutte le saluatiche piāte lequali hanno ilnutrimēto seccho & terrestre. Impcio che tutti ifructi di q̄lle sono piu caldi & piu secchi & dimaggior hodore che quegli nelloro iquali sicibano diletame acquidoso. Ancora e dēcto disopra che ifructi sicagionano dallumido uniuoso: ma q̄sto nō e senō che fortissimamente alla terra e mischiato. Adunque questa cosa e quella laquale maximamente ciba & muta isapori & imodi defructi: per laqualcosa comanda Palladio che lostercho degliuccagli nō acquaiici & maximamēte decolōbi: limefcholi collera /

me po che questo e molto caldo & col suo calore consuma troppa humidita: & allora piu sicouiene alcibo delle piatte. Et impcio ancora lo stercho della sino o delle pecore: o delle capre si prede dauillani: pche questi animali hanno illor usci ti secchi: & p le indutte ragioni sono piu coueneuoli al letame delle piante. Per questa cagione sicomada che si prenda ghuardia dello stercho del porcho il quale cosi p la spetie come pellacidente perche non e seccho fa grandissimo nocimeto. Adunque cosi in comune cioe in genera liade disposto il letame p tutto il campo ugualmete e mestier che sia inuia di corruzione. prima che facto cienere e dedutto alla terrestria della cienere: & abadonato & priuato dal natural calore: impcio che quello letame e molto coueneuole il quale p putrefactione gieme muffa & mada fuori alla superficie il suo humido naturale. Et cociosiecosa che questo humido nutrischa insino atanto che risuda o uero gieme alleradic delle piante dona nutrimento adesse plaqualcosa al posto non sadimada il letame fresco ne ancora quello il quale gia p uecchiezza e icenerato. Ma quello dunano o di tre parti dellano sidicie che optimo dacultuatori delle piante impcio che il fresco rachiuide ancora lhumore inse. Ma il uecchio la inducto pduro inadministrado & dado il suo humore innutrimeto: plaqualcosa ancora piu saui medici comadano che si facci no sotto cotale letame habitatio ai cosum: pti impcio che lo piastro di questo letame porgie alcuna humidita colla sua fumicatio ne alle lor carni. Questo ancora dimostra no glingegni o uero gli studi delle alchimisti: iquali tutti gli optimi maturamenti comadono che nel forno dello letame si faccino. iquali appellano il forno dello letame il calore che co tale humido diche e decto escie fuori ala sōmita dello letame. Et noi ancora uedemo secchare molte piante quando il letame seccho & non ben corrotto fara posto appresso diloro se non sautano & proueghono dimolto humido acqueo: p cōtinuatioe di mollameto. Impcio che il seccho calore che con tal letame intorno leradici si genera adopera aqueste corali radici della pianta & secchale: & fa tutta la pianta secchare: pche ditutte queste cose si ricoglie: che il letame che muta labito o uero conditione debba

esser nelle dispositioi indocte di sopra. Onde il letame icoral maiera dato & amministrato muta piu lanatura della pianta che non muta il cibo lanimale che di quello siciba. Percio che lanimale e piu diuerso & piu dilungo dallui muta il cibo che non fa la pianta. Et impcio cociosiecosa che qsto cotale letame sia cibo della piata & piu pximano & limigliante sia il cibo adessa che allanimale piu tosto simutera plocibo che alcuno aiale. Et ancora piu uolte e decto che la pianta ha la terra p uentre & nella terra il cibo della piata ricieue la prima assimilatioe: p laqualcosa trahe asse il mutamento delle piatte. ipcio che le loro uirtudi sono spetialmete lauirtu della terra & il mutamento delle piante fara secodo il mutamento della terra. Et non e alcuno modo cosi coueneuole amurare lanatura della piata si come pelletame & p lotemperamento desso. Et noi gia hauemo mostro che nella piata non sono tare digestioni in numero quate nellanimale. Et sappiamo ancora che piu ageuole mutamento e il mutamento della cose simigliari icorpo che qllo delle cose di diuerse nature. Et ipercio uedemo alcune piatte non solamete mutarsi plocibo in altra maniera di sapore defructi loro ma etiadio spesse uolte passano & simutano in altre spetie p lacōtinuita del cibo & dello letame: si come di sopra dicemo del grano & della segale: & qsto dimostra lexercitio & studio & idustria dellarte: ipcio che se alcuno forera irami prima nellarbore che sono allato aramucegli daqli efructi pendono: epia di poluere o uero spetie odorifere molto trite idecti prugi & turisi da ciaschua preoptimamete co cera forte & spessa. Sarano ifructi odoriferi isapore & riterrano isapori dital poluere: laque non puiene alla substatia defructi se non p euaporatioe. Cōiensi adunque che molto piu letame il cui humore entra plasubstania del corpo della piata e p lofructo: muti la sua natura lhabitudini o uero coditione. Ma diligetemente sicouiene prender guardia che il letame ragunato sopra la terra non funichi afiori & a fructi o alle giemme delle piante: impcio che quello fumo e seccho: & accieso: & fetido: & trapaissa per li porti dietro alle piante: & piu corrompe che non fa il cibo maluagio se condamete che cosi fatti fummi & fiati corrompono icorpi degli animali & di questo

gia hauemo hauuo experientia nelle uiti fo-
cto lequali i fermenti & lapaglia & ighufci
delluoua fumicano allegiame & afiori &
afucti: & delle quali molte alucto periro-
no & alcune fifectione legiame inutili & al-
cune ifiori: & fe alcune produxono alcune
uue: alucto poi diuenno paffe & fanza
humore & fifechorono. Et impercio coral
fummo nuocie maximamente aquelle pian-
te che fono difubstantia rara li come e lau-
te. Et cofi ancora nuocie piu a glihuomini
che alle femine per la rarita del corpo del
lhuomo. Impercio che quefto fummo indi-
giesto & non alterato peruene dètro alcor-
po. Et impercio cofi corrópe lanatura dele
piante come deglianimali: perlaqual cagio-
ne tuetta lherba ne luoghi delle piâte diuel-
ta fidee dipi: eiente gictare dallunghi dallo-
ro: accioche p lopuzo della loro corruptio-
ne non nuochino alle piante: Et conuiene
che fappiamo che per la medefima cagione
fideono fare dalauoratori delle uille ipadu-
li o uero foffe diletame: impercio che la pa-
glia & i fermenti & loftercho o uero letame
fecchi non achonciamente fimaturino: ma
inanzi ficorrópono & per lofummo che fie
diloroficorrompono. Ma faete ledecte co-
fe humorofe piu largamete firifoluono nel-
le parti difopra & fannofi piu molli accio
che per lafpugnofita loro rifudi o giema di
fuori lumido naturale & maturafi ilcòme-
uol nutrimento delle piante & lhumido o
uer dimoftramento di quefte cofe: fie che le
piante ancora attinghono lhumido li come
fanno glianimali & ancora quella cofa che
mena o uero porta illor cibo & tucto che
non beano almodo che beano glianimali
tucta uolta ilbeueraggio del palude fimif-
chia nelloro letame acciochel faccia beuera-
gio nelle piâte diciafchuna parte fcorre-
re & leloro parti bagnando nutrir & mu-
tare. Ne contraria aquefto perche ueggia-
mo acierti uillani apparecchiare iluoghi di-
loro culture perciefpugli & legnie acciefe:
impercio nolfa micha p lepiâte ma falfi per
temperare laduplicara malitia della terra:
impoche laterra diuiene fredda & pla fred-
dura diuenta fterile: fiche incotal modo ri-
ceue alcun caldo: perloquale ifemi che figi-
ctano in effa meglio fappigliono: & fimigliã-
temente laterra troppo humida mifchiara
con cienerne cui pori lacqua nõ firiceue

tira affe & acquifta temperata fecchezza per
laquale fifa piu aconcia afructificare. Adũ-
que p ructe lepredecte cofe e maifefto che
letame fia una diquelle cofe lequali fpetial-
mente mutano lapiãta difaluaricha indime-
fticha. Impercio che niuna altra cofa e lafal-
uaricheza della pianta: fe nõ labódanre cul-
tiuamento diquella. Et ancora ilfapore del
fuo fructo ilquale nõ e allufo deglihuomi-
ni conuenueuole. Et e decta dimetifica quan-
do per locultiuameto ilfuo fapore firiducie
adilectamento & utilira deglihuomini. Et
che quefto fifaccia perloletame prouano
quelle cofe lequali neglianimali ueggiamo
adiuenire: impcioche deglianimali idimefti-
ci fono piu carnofi p labondancia del nu-
trimento: & fono dimolte qualiradi & didi-
uerfi colori p ladiuerfira del nutrimento: &
ilfapor della lor carne e altro fapore che q̃
gli defaluarichi animali Còuiene adunque
ancora che quefto proportionalmete nelle
piante aduegnia per lonutrimeto che allo-
ro fiminiftra: fecondo che dice frate Alber-
to & Palladio raconra che ilmonte delleta-
me dee hauere ilfuo fugo abondante dhu-
more: & per lofiato fchifare fia riuolto dal-
la parte didietro della corte o uero magio-
ne. Et labondanza dellhumore alletame fa-
ra quefta utilira che fe in effo hara alcũa spi-
na o femi dherbe ficorromperãno. Et e da
fapere chelletame degliafini e ilmigliore &
maximamete agliorti. Appreffo quello del-
le pecore & delle capre & degiomenti: ma
quello del porcho e peflimo. Et quello del-
la cienera e optimo: ma quello decolombi e
caldiffimo: & quello degli altri ucciegliaf-
fai e urile: faluo quegli degliuocceglia depa-
ludi. Onde fcriue Caffio fecondo che Var-
ro racóta che ilcolombino e migliore & ap-
preffo e q̃llo deglihuomini: Et ilterzo quel-
lo della capra: della pecora & dellafino.
Quello delcauallo non e buon fe non ne-
prati. Ancora illetame dun anno affai e uti-
le & non gienera herba & fe piu e uecchio
fa minore utilira. Ma aprati e utile ilfrefcho
letame quanto allabondanza dellherbe. Et
ilpurgamento del mare feccho acque dolci
filauano & purgano & fimifchiano con al-
tre immundiie faranno luficio dellletame.
Scriue ancora Varro che appreffo lauilla
deono effere due luoghi oue illetame firi-
colga: o uero uno diuifo idue parti: & q̃llo

che nuouo nell'ũno fidee lasciare infino a rã
ro che fimaturi & laltro uecchio fidee me
etere nel campo . Ancora quel luogo o
monte o foffa che fia oue illetame ſiricoglie
e migliore lecui coſtiere & ſommita con ra
mi & frondi ſono diſefe dal ſole : impercio
chenon ſiconuiene che quello che laterra
richiede ſiſughi ilſole. Adunque iproueduti
cultiuarori prochorã che lacqua diſchor
ra inquel luogo per laquale maximamen
te ſiitiene ilſugo. Ancora necolli fidee me
etere illetame piu ſpeſſo & nel campo piu
rado alluna ſciema: laqualcoſa ſe obſeruera
fara nocimento allherbe adultiue ſecondo
che ſcriue Palladio . Ancora ſcriue Colu
mella che auno iugiero baſtano .xxiii. car
rete diletame ma nel piano nebaſtano dici
otto. Et inoſtri uillani meſtono piu chel
doppio. Ancora ſidebbono diſfare tãti mō
ricegli q̃nti inquegli ſipoffono diſfare cioe
ſpandere & arare : accioche illetame non ſi
riſecchi & poi non faccia utilita de alcuna.
Ancora ſigicta illetame nel campo incial
chuna parte deluerno: ma ſe nel ſuo tempo
non ſiporra gictare inanzi che ſemini amo
do diſemeſpazi per glicampi lapoluere del
letame o uero loſtercho della capra gicta
con mano & meſchola laterra con ſarchie
gli & ſapi che non e utile alleraminare trop
po inuno tempo ma ſpeſſo & poco per uol
ta. Ancora ilcampo acquidoſo richiede piu
letame cheſeccho: Ma ſe non hara abondã
tia diletame: queſto optimamente entra in
luogo diletame cioe che ne luoghi ſabbio
noſi ſparghi ilſabbione & queſto fa pro al
lebiade & rende belliffime uigne ipero che
illetame ſuole uitare ilſapore deluino: o ue
ro che ſiſeminino ilupini ne campi lauora
ti & nelle uigne del meſe dagosto. & poi da
prile & dimaggio quãdo faranno peruenu
ti quaſi adebito creſcimento ſimettan ſoſto
Et coſi inluogho'diletame ingraffono leui
gnie & laterra. Ma la graſſeza dura ineſſe
il piu due anni . Ma nelle parti diroſchana
gliexpert cultiuatori ſeminano ilupini in
torno laſine diluglio el principio dagosto
nelle terre cultiuate: o nelle ſtoppie o gero
ſecchie due uolte arate cioe intorno a tre ur
be nel iugiero & cuoprono ilſeme colterpi
cie: poi del meſe doctobre colle zappe ſera
gliono & ponghonli neſolchi . Et coloro
iquelluogho ſeminano ilgrano cuoprono.

Et quiui ricogliono molto buono & abon
deuol grano laſtate ſeguento: ma imelanefi
ſeminano lerauicie o uero rauicciuoli ſpeſ
ſi & poi cheſono creſciure ſemeſtono ſoſto
poi che peruenua alcompimẽto della ſua
ſubſtantia. Et altri con innaffamento ridu
cono inabondanza le terre lequali per loro
magreza poco o niente fructificano inque
ſto modo cioe che cauata labiada decampi
uimeſtono lacqua perſolchi ordinati: ma e
meglio ſe lacqua e torbida dicorrẽte laqua
le induca terra nuoua ſopra laſaccia delcã
po & riempiendo iſolchi uguali ilcãpo ma
ximamente ſelcampo e cretoſo: pero che ſe
fuſſi ſoluto baſta lachiarã acqua . & maxi
mamente coral bagnamento fa pro laſtare
quando lacqua ſara ſtata ſoſto irazi del cal
do ſole: & inqueſto modo ſingraſſa molto
cotal campo. Anco dicono imelanefi & tu
cti comunamẽte queſto obſeruano che do
ue eglino fideono ſeminare ilupini che in
quelluogho haueuano ſeminati nõ ſolamẽ
te eſſendo grandi : ma etiamdio ſe alloro ſo
no nati & molto laterra ingraffono & dico
no piu che ſe alquanti di ſibagniono nellac
qua ſiche meſtino fuori buoni giernugli
& ſeminofi con mano: & ariſi laterra molto
lãgraſſono & quello medefimo dicono do
gni cenere. Et impercio ardonno illetame &
con mano ilſeminano & riuolgono col ſe
me dellino o diqualũque altro ſeme. Et deb
beſi ancora meſtere illetame ne campi nel
le uigne & negliorti: & agliarbori maxima
mente dicalende diſetẽbre & per tuſti iſub
ſeguenti meſi infino almeſe dimaggio uegniẽ
te: & nel tempo del forte freddo ſipuo ipar
gere aconciamente. Ancora neſeguenti me
ſi del gran caldo ſiporra ſpargiere necam
piſe quel di medefimo ſicuopra colla terra
accio che ne per uenti ſiſecchi ne per ſole.
ancora ſiporra meſtere nelle uigne & agli
arbori ſe ſara molto maturo. Et e daſapere
che dun carro dipaglia ſifanno daquattro i
fino inſei carra diletame: & anco e daſapere
che una letaminatura diletame danimali fa
intorno aſei anni laterra abundante. Anco
ra e daſapere che illetame ſanza animali ſi
puo fare inqueſto modo cioe che nellaſta
te ſigicta lapaglia o altri ſtrami nelle uie lu
toſe: & nelle corti o uer ſoffati & inqualun
que ſoſſe ſiſieno & quãdo uiſara ſtato quin
dici di & ſara ſcalpiceiato & molle dallapio

gia firauna & a uno mōte dil tame dopo al
quanti di firiducie & fassì lato disopra & ca
uo acciaio che lacqua piauana riceua & quā
do così fara p tucta lassate dimorato sī spar
ge necampi .

Dellacqua che sicōuiene & maturita del
letame & nutrimento delle piāte . ca. xiii.

Acqua del palude conuenientemē
te matura illetame ilquale e nutri
mento delle piāte & bagna le pian
te: ma dacqua corrente di fiume bagnato nō
simatura bene nella pianta. Ancora seneba
gnia perche per la sua freddura cōstringnie
ipori dellletame sicche non esce illui ilcaldo
o uero lhumido naturale alla parte disopra
Similmente per quella medesima freddura
cōstringne ipori delle radici & non le lascia
aprire atirare il nutrimento allo: o & quel
lo che intorno allaradicie laua & mena uia.
Et impercio nellacque che fortemente cor
rono poche o nulle piante uedemo che nas
chino: impero che nella terrestrita delluo
go salua & ua fuori & nō rimane altro che
lapietra dura & fredda nella quale lapiāta
non puo nasciere: ne essere nutrita: Ma lac
qua stante riceue inse ilfermo raso del sole
& siriscalda & con quello caldo aiuta ama
turare loletame & allaprire delle radici &
pularioni defemi & maximamēte lacqua
laquale danugoli discende impioe & inru
giada sopra laterra: pero che questa cotale
acqua e calda & uaporabile. Et impercio di
quella conuenientissimamente sīa palude
allato allo letame: perche matura per local
do come decto hauemo & per lauaporali
ta de permischia con soctile mescholamēto &
donali allegrezza & mouimēto de liquali sī
possa leuare su iuene & parti organiche del
le piante. ma se lacqua dellago o uero del
le fonti agiugnie nelluogho depaludi con
tiene che stia sotto il raso delsole pria che
sīgitti sopra illetame & con laterra fortemē
te sī mescholi & sīmuoua intal maniera che
per lomouimento faccia schiuma & diueni
uaporabile per ladecta cagione. Et lacqua
delle neui & delle gragniuole se non sta fer
ma lungamente anzi che scorra alle piante p
la sua freddura molto mouimento fa loro:
pero che inessa e freddura che leradici mor
tifica & che congela lhumido dellletame &

questo nocimento non agiuolmēte sitoglie
uia. Ilsegnio della qual cosa e che leneuose
terre poca gramignia o uero herba produ
cono & quella che menano non e matura.
Et aduegnia che alcunauolta lacqua siriscal
di pelsole impertanto nō sitoglie ilnocimē
to che fece colla prima freddeza perche fu
cosa mortificatiua. Et questo uedemo necā
pi & nelle terre grandinate: impero che poi
infra tre āni appena siriducon alcultiuamē
to. ma lacqua piauana aduegnia che sia fred
da impertanto non ha excellentia disfreddo
& ha caldeza & uaporabilitade della nūuo
la dallaquale discende. Et larugiada e cal
da & humida & dolcisiaquale agiuolmen
te sīmuoue alle piante o uero alle loro mē
bra. Tuctauolta lapalude dicche e decto nō
sia sita troppo presso alle piante: impercio
che lapiāta troppo bagnata sīmpedisce da
conuenueole fructo produciere. Ma quel
la che mezanamente sibagnia & alligna &
tiene: per laqualcosa sitiene illetame incor
te cioe in monte conuenientemēte nella piu
alta parte dellorto o uero del campo: accio
chel suo nutrimento & uirtu discendente cō
lapioua alle radici delle piante per uengha
oue per caldo della terra fuma in radici dar
bori & daltre piante. Et il suo humore e su
gato dal naturale caldo delle radici: & que
sto e lacagione perche lacque pure magre
& che corrono con impero fāno le terre che
bagniono sterili: ma quelle delaghi & depa
ludi le fanno grasse & maximamente quan
do creschono per gran pioe per laqualco
sa eschono delfecto loro & entrano necam
pi: sī come ilnilo ilquale cresce per lepioe
che sotto lequinociale discendono: lequa
li sono calde & humide: & impcio optima
mente bagniono iseminati di quegli degyp
to: ma laltre acqua e graue & anzi discende
dalle parti dellertae & delle radici delle pian
te che inesse uapori: Et impercio nō e in tā
to conuenueole nelaghi ne quali e stata lac
qua che ha riceuuto medicamento per locō
tinuo raso delsole: & impercio lherbe che
isfracidono nel suo fondo sicōuertono quasi
innatura diletame. per laqualcosa ancora
tolto ilcaldo loro deltondo de laghi depa
ludi fa ilcampo abonduole & grasso & ha
inesso effecto & operatione diletame. On
de altucto e conuenientissimo nutrimento
delle piante illetame cioe. Illetame nellapa

lude o uero padule putrefatta con temperata humiditate & mischiato diconueniente stercho. Ma lacqua salsa e da schifare sopra tuoto che letame non si miscoli o cō le piante impercio che quella e desecchatiua & adustiua & al postucto contraria al pululare & meçtere delle piante & aduegna che greza dal sale sia fracta nel humido aqo imperranto col caldo del sole si conuerte i agreza & amaritudine & cotale nutrimento al postucto le piante schifano & simigliantemente ha in se unaltra potentiale sechezza per laria terra terestrita del sale : & per questo contrae ipori delle piante & tuota e diseccha illetane intali maniera chel suo humido non po soffocare & uscire fuori nel cibamento delle piante & ancora lacque de metalli le quale schorrimo per le minere o che per le uene & uie de metalli lungamente discorrono non sono conuenueuoli pero che per la natura del metallo piu tosto rodono che bagnino le parti dentro del rame & delle piante adūque lacqua che matura il letane & lacqua de paludi & racholta delle pious & delle rugiate & si quelle non po hauer si toglia lacqua del lago lungamente sotto il sole scaldata & se ancora quella nō e parochiata si si prenda lacqua delle fontane ouer de fiumi cauata fortemente mischiata & sotto il sole schaldata.

Della utilita dellauoratori & cauatori. capitolo. .xv.

I A rare el cauare gieneralmente fāno quattro utilita deli q̄li lūa e primamente della terra la secunda e il suo regimeto la terza e il mischiamento de campi in sieme la quarta e il suo compimento & anchora il suo purgamento delle spine & dellerbe impercio ch'altrimenti non fructificarebbe il buon seme aconciamente. Et adunque prima dinecessita daprire la terra & impercio che altramente ne riceue in seme che uisigictāone quegli che ha in se sufficientemente manda fuori Et impercio conuiene che sapra la terra in ogni mutamento di piante quando in saluaticheza indimesticheza simutanno per che la saldeza della corteccia disopra facta per lo peso della terra medesima & per lo schialpicciamento de gli homini & delle bestie & per la percossa delle uetose pious

& dischorrimento quella impedisce o che non riceue in se disuori o che delle sue parti dentro alcuna cosa manda fuori donde lapiara fitta iesta giernugli o si muta duna dispositione in altra per la qual cosa conuiene che la terra si rompa o colla uanga col laratro simigliantemente sella non fara aghuagliara nō mutera ben la pianta ma forsa inanzi corrompera una in lei le contrarie dispositioni. Conciosia cosa che quello che nella parte disopra della terra per lo suo peso & schorrimento dhumore uada dentro nell'interiora della terra & la terra dentro a due o tre diedi piu grassa che dallato disopra & impercio si conuiene quella disotto leuar suō & quello disopra mandar di sotto per larare & per lo cauare accio agualata la sua uirtu in altra uirtude unita muoua la radice delle piante & le faccia abodare ancora il beneficio de razi del sole tocca la corteccia disopra. Ma conciosia cosa che niente ritenga di uien uana & p lo ritorno si conserua nelli parti disotto della terra. Et questo si fa uguale quando quello disotto si pone disopra & ecouerfo. Et molti altri aghuagliamenti della uirtu dell'ateria si fanno per lo cauare della terra & per lo arare . . Ancora edinecessita il mescholamento impercio che da ciaschaduna parte nō sono mescholate non fara proprio logho della lor generatione sia mescolato & non si po far miche quel campo sia ughualmete & humido & ughualmete seccho & ughualmete freddo & ughualmete caldo si nō sita per locauare il rompimeto e necessaria p la sua subtilitate. Impercio che senon si rope non si sostiglieria non fara conuenueuole cibo & materia delle piante per laqual cosa comanda il maestro della gricoltura palladio che nel tempo della terra e lotosa non lidebba arare impero che allora non si riducie a fare ne il tempo del troppo seccho e conuenueuole alaborare impero che le gran zolle non si diuidono nel tempo nel quale un pocho la terra e bagnata & non ha tanto dhumore che le sue parti in se si regnino impercio che allora propriamente si rompe & sostiglia & acocia & adacta asemi & alle piante per le inducte ragioni per questa cagione gli huomini amestrati experti nella gricoltura comandano chel crudo campo sia tre o quattro uolte arato & dicono che cias

bii

chuna delle tre o delle quattro arature proportionalmēte dia a fructi laquāta del suo numero: accioche la seconda aratura agiunga l'altra parte de fructi: & laterza laterza laquarta laquarta. Et non uae piu oltre impercio che basta perche quattro arature e assotigliata la terra: & apparecchiata acibo p questa cagione comandono gli experti in agricoltura che le grandi zolle si rompino cō gram martella: perche altrimenti si come de cto hauemo non e conuenueole alla generatione delle piante: Ma quello che dicono delle quattro o tre arature si uaria secondo laqualita del campo che si lauora. Impero che campo forte & reace & stretto & dimaluagie herbe ripieno: non si lauora ad amandamento & sotigliamento senon per quattro arature basta o uer due o tre fructi piu per laqualcosa aora comada Palladio che la terra si consideri: impercio che se la fatica auanza lutilita del fructo e abandonarla. Ma se il fructo auanza il merito della fatica dicie che da sopra stare al suo cultiuamento. Ancora sono campi iquali non arando ma cauando si temperano. Et questi son quegli la grassia de quali e nel fondo oue il uome re dell'aratro non puo agiugnere. Onde a questi corali si conuiene dare & agiugnere lauanga perche piu profondamente solcha la terra col uome re dell'aratro. Impero che p liuillani se trouato & conosciuto che l'humore della piousa mena giu consco la grassia della faccia di sopra della terra infino a dieci piedi quando nel profondo discende. Et aora si come ueggiamo gli animali che dimorano in acqua gliquali sotto la terra p fondamente si generano nel aghi suteranei sono uenenosi: impercio che nō hanno niente di lucie. Et perche sono nutriti di peschi uapori cosi ancora quel grasso che nel profondo della terra e nascono non e conuenueole & e grasso & freddo. Et alcuna uolta non e leuato alla parte di sopra & dalla lucie del sole perchoffo & sotigliato & dissoluto & diuenti si spirituale: per laqualcosa agiungere alle radici & asemi possa con spirito uaporabile & adactarsi agliusi del auorato ri. Ma non ogni capo sicaua & ara. Et pcio quādo gli antichi huomini de gypco primamente distinsono il campo con misure di geometrie dixono che quattro generationi erano ne campi ne quali le piante per culti-

uamento si dimesticano cioe il fatiuo. i. acon cio a seme: il consito cioe in arborato. il compascuo & il nouale. ma da questi quattro solamente lidue cultiuorono cioe il fatiuo & il nouale & chiamauano il fatiuo quel che se minaua continuamente ciaschuno anno o piu uolte in uno medesimo anno. Et il nouale appellauono quello che di due anni o di tre o di quattro o decinque o forse de sette anni luno si riposa. Et questi corali campi comandano che sicauassino & arassino per le cagioni le quali dicemo: ma il compascuo el consito comando che non sicauassino & chiamauano quello compasco il quale produceua prato impastura degli animali. Et il consito chiamauono quello chera in arborato darbori di saluteuoli fructi alluso del l'huomo. Et in una maniera cauauano il compascuo campo ne il consito ancora: se non forse un poco intorno le radici & non mica in ogni luogho del cui cultiuamento per ināzi diremo la ragione: ma qui basta dire che il fatiuo & nouale campo sono da cauare & da arare pero che in altro modo i semi non bene sappigliano il loro placegnare cagioni.

Della coltura del campo lauoratio. capitolo. xvi.

Il campo fatiuo & il nouale si diuerfificano nel cultiuare & nello arare impercio che il fatiuo ha grande & a bondeuole uirtude di fructificare intanto che se continuamente nō e macerato nel paro abondera in bructura di piante di uerse il quale poi sanza gran fatica nō si potra correggere. O forse abondera in humore in tal maniera che esso humore troppo abondante aneghera la uirtu de semi. Et se fara abondante in tal modo che la bonanza della dulturine piante si tema: si semi continuamente ogni anno: o forse piu uolte nell'anno. Impero che corale campo e caldo & humido & disposto a caldo sole, il quale discendente dalle equinoziale mette il calore nella terra sufficientemente a pululatione de semi: impercio che il calore del sole mescola insieme le cose di sotto con quelle di sopra a generatione di quelle cose che nella terra nascono. Et impercio quando il calor del sole lieua in altro l'humore di sotto della terra nella faccia di sopra nel campo diuenta continuamente

il campo caldo & humido & e quello capo sempre diponderosa terra & di buona mixtura & dagieuoile cultiuameto & cō poca fatica tende grande abbondanza di fructi & quello propriamente si chiama campo satiuo. ma quando uincendo il calor del sole humido leuato su del profondo non meschola in seme il campo ma mollificano & poi si cōsuma. Et quando il sole diseccha & consuma molto o uero dellumore che lieua in alto diuenta allora il campo polueroso & sabbioso & falso & pessimo il quale non riceue bontà per cultiuamento anzi si riduce per secchezza in solitudine dheremo oue niuna pianta po riceuer mutameto abono uso. Et ancora se sarà tanta la debilita del sole che del profondo della terra non si possa niente leuare alla sua correccia: anzi continuamente si confringa el campo per la frigidità mortificante delluogho quātunque il detto campo sicultiuo non rende il fructo delle piante saluatiche. Impercio che gli arbori delle selue in molto gran profondo dirizzano le radici doue e el caldo sumante per lo constringimento della crosta della terra ne puo a tanta profondita aggiungere el seme minare ne larare. Et impercio cotali campi non si chiamano ne arabili ne satui pero che tutte queste cose le quali nascono nella faccia di sopra della terra nascono de uapore che giungeno nel profondo disotto alla faccia della terra. Adunque il satiuo campo e ottimo el quale tocchante & giongente col uapore di sopra e caldo & humido & alla faccia o uero corteccia molle ouero morbida & porosa & el quale e agieuolemente ac cultiuare & abondeuole nelemi che in lui si gittano & questo e damangiare per similitudine del caldo debagni. Impercio che se alcuni in questo non temperato caldo che si muouo il humido ma che non consumi. uera il naturale humido mischiato collumido cibale per lo suo corpo si spanderà & distenderà le sue carni & ingrasserà. Ma se uera disteperato caldo expirerà fuori lo suo humido & distruggerassi & diuerra magro il corpo per la qual cosa dixit Palladio maxime effere da eleggere il campo harso & raro rarificato per lo caldo non sia disoloro & singrassato di molto spirital humido alla corteccia & tracto & riuolto. Dice ancora che secondo a questo e il campo

grasso & spesso impercio che se spesso si posstigliare & disecchare per larare & allora diuenta conuenueuole al grasso & allo spesso & aduegnia che con fatica si lauori non dimeno rispondera secondo la uolunta de non negligenti lauoratori. Et cōciosia cosa che qste due dispositiōi si trouino piu tosto nel campo cultiuato cioe grasso & raro mezanamete si cōsa piu uignie impercio che le uiti sono dilegnia rado & non possono così del campo spesso figure. Ancora le uignie hanno bisogno di molto caldo: per la qual cagione alle uiti non e conuenueuole la terra spessa la quale impedisce & non lascia giungere alle radici al calor & humore ma il grasso & lo spesso e piu conuenueuole alle baide lequale ricchieghor. o il terreno sodo & il cibo per la secchezza & durezza del grano ma il troppo magri & malancomici terreni per la secchezza non sono alle biade conuenueuoli. Ma anchora alle uignie impercio che hanno humidita ricalcata & constricta nella loro proximana profundita. Et a questa humidita poco spira & esce fuori si non forse del profondo alla gieneratione degli arbori & al fructi di tali arbori o sono ne siuni per la freddura o sono sconuenueuoli & non maturi. Et impercio le piante non si dimesticano in cotale terra. Ma quella che per troppo caldo e seccha sopra tutte laltre e peggiore: impercio che e abbandonata & appriata nel profondo & nella correccia in nellumido. Et impercio questa cotale terra si chiama hermo: impercio che essa e tornata in solitudine & non produce cosa alcuna per lo ardore o uero aridura & l'asugine del sabbione se non forse herbe molte minute & secche gienerate per alcuno poro di uapore dalchūo temperato tempo per la qual cosa lo primo agricoltore. Palladio dice che quella e la peggiore gieneratione da terra laquale e insieme seccha & spessa & magra & fredda per la expiratione o uero usamento del caldo.

Del medicamento del campo accio che sia dallauorare. cap. xvii.

Gl'ie cosa manifesta che sono alcuni campi inse sterili & infructosi per freddezza o per humore iguli nel primo cultiuamento si medicano & in loro poi opti,
c iii

me piante crescono & allignano & maximamente biade. Incotali terre sideo mettere nella fredda terra largilla cauata. Impono che per largilla la terra fredda riceua abbondanza: impero che largilla e calda e secca: & ha proprietate masculina. Ma la terra e fredda & humida: impercio che il freddo induce lhumido & quando il caldo secho simischia allhumido & al freddo sifa un temperamento: & allora quella terra tanto dura abondeuole quanto sta che per allegamento di pioggia non senescoli fuori la rgilla: & allora le piante uenghono amero. Et muta la proprietate delle saluatiche proprietadi nelle domestiche qualita: cosi nella quantita de fructi come nella qualita. Et se la terra e secca & amara giamai non riceue medicamento. impercio che cio che incotal terra si puo mettere siconueru in arsura: & infalluggine & sechezza: per laqual cosa nelle fauole de poeti sinarra che la terra grido agio ue lamentandosi dello incendio di Fetonte: & non del stillicidio di Saturno: sapendo che la malitia laquale aduene per lo freddo si puo temperare ma non larsura chaduene per la sechezza della falluggine. Et simigliantemente se la terra e poco abondeuole per humore alchun temperamento riceue impercio che sicaua confossati per trauerfo aqua: li prima sciende il superchio humore & poi scola: & uia fuori del campo & allora riceue temperamento: per laqual cosa tutte le fosse de campi farai deriuare & discendere a una fossa maggiore & piu china o uer bassa per li aramenti attrauerfo facti & fosse. Accioche per la piu china & bassa il campo simundi fichi dal superchio humore: per quel modo per loquale etiamdio limutamenti & inuotamenti curano i corpi de gli animali dallhumore solamente: & non dalla qualita infermat. Perche si come questa e doppia cagione di infermita nel corpo dellanimale cioe o per qualita o per humore inferma: cosi etiamdio e nel campo. Et impercio quando la terra e sterile solamente perche il freddo uincie studi illuillano dispargierui largilla laqual muta & altera tal terra. ma se per lhumore aduene la sua sterilita o uer poca abbondanza studi diridurla al cultiuamento con quelle cose che lauorano per lo modo delle fosse decte disopra: ma la terra che gia cosi abbandonata & priuata & arsa e terra dispersa san-

za speranza: tutto si come il corpo dellanimale morto e igenerato. Adunque per questo modo il fatiuo campo e aiutato al domesticamento delle piante & maximamente nel coltiuamento delle biade perche delle uigne sidiра didietro quando del campo consito tracteremo. Et impercio incotali non optimi campi equali hanno mestiero dimolto & continuo medicamento diligentemente sono da obseruare li tempi del cultiuamento & del seminare: nelle terre fredde si conuiene seminare primaticcio nel primo tempo del lautunno. Accioche la pianta habbia riceuuto alcuna forteza: impercio che se troppo debole puerra alla freddura del uerno mortificherassi nel diaciare & non fructifichera. Et questo maximamente e in quello campo elquale etiamdio e secho col freddo. Et impercio se allora non fara per tempo cioe primitiuamente seminata non hara forza contra il uerno la magra & tenera pianta. Ma nel caldo tempo sideo indugiare & cosi nel grasso la sementa quanto si puo anzi il freddo del uerno. impercio che se intal campo i nazi cioe primitiuamente si semina abondera cotal sementa in herba. Et quando il substantiale humido hara posto nellherba non hara nel tempo della primavera onde produca i semi serotini. Impero che la sua sementa non riceue nel freddo del uerno alcuno nocimento: Pero che il seme e messo incampo caldo & grasso: & incotal maniera puo riceuere lesione dal freddo del uerno. Et allora soprauegniente il caldo della primavera formera di se molti semi & producera fructi in grandissima abbondanza. Et simigliantemente e da considerare ne molti freddi & humidilughi cioe campi equali son posti intorno amarie & molte paludi: impero che questi cotali non siconuengono seminare nel lautunno: impero che troppo si bagniano di freddo humore & la farina de semi si dilaua & periscieche nella primavera diuentono uani & non fructificao. Ma seminati nella primavera hanno molto humido abondante & uaporoso. Così per lo terreno & natura del campo: come etiamdio per gli luoghi dappresso. Et quando il calore del sole fara cresciuro tosto crescono & fructificano: & il segno dicio e che noi ueggiamo fructificare ottimamente cotali campi nella sechezza de tempi laquale impedisce gli altri capi:

impercio che la secchezza del tempo coniu-
cta al troppo humore del campo gienera te-
peramento & rende abbondanza li fructi p-
laqual cosa ancora diciamo che cotali cam-
pi diuentano abbondanti per seminarui faue
o uer lino se alchunauolta non fusseno ab-
bondeuoli o uero sterili impercio che cota-
li cose diuelte dalle radici temperano la sua
superflua humidita per laqual cosa lo studi-
o del cultiuamento sia in torno acosi facti
campi accio che per raccolti & alzati argini
impediscono la hondeuole ritornameto del-
lacque accio che non cuopra la corteccia
della terra & per li fossati nelle stremite &
termini de campi aperti metteno fuori & li
scolino quella humidita che gia uisia dischor-
sa o per piousa uenuta. Ma la terra laquale e
diuenuta diserta & sterile per lunga arsura
& secchezza in nessun modo secondo che e
decto curare si po ipero che la sua radeza
non ritiene umido delle piouie & la secche-
za cōsuma lerai che uisimefte & la iar ama-
ritudine impedisce & disturba il nudamen-
to de semi o delle piante & spesseuolte troui-
amo sopra cosa facta falsugine una certa
corteccia laquale per allagamento dimare-
ui fu posta & menata o che forse qui longa
putrefactione derbe e gienerata. Impercio
che i fiumi che corrono in mare tirano cō-
loro moltitudine di terra laquale radano &
lieuano delle buone terre le quali quando
sara gioncto al mare p innudatione e gicta-
ta sopra la falsugine della riuu & mentre
che questo aduiene continuamente per lon-
go tepo cotal corteccia di terra e abōdeu-
le in che fructi che non ficchano: nel pio-
fondo lelora radici. Ma le piante che fic-
chano lelora radici in profondo gia nutri-
re & impercio cotal terreno mena molta
abondanza di biade ma inesso o nessuno
arbore nasce: se alchuni uinalcono mol-
to picholi sono. Et el segno di questo e
che noni ueggiamo che imari equali due-
uolte el di naturale spandono fuori & riti-
rano inentro: allato alleriue hauere cosi fa-
cti campi. Ma imari che stanno fermi alla-
to asuo liti sono sterili.

Della cultura del campo montuoso &
uallicofo. .cap.xviii.

i Capi equali sono nelle pendici demō-
ti situati spesse fiate sostengono secche-
za & magrezza impercio le ualle sono graf-
fissime & le pendice de monte sono aride p-
laqual cosa le piante non si dimestichanno
bene inessi per cultiuameto & ancora pche
cotali luoghi comadono cultiuatori che si
solchino per trauerso accio che ne solchi-
stia la ritenura grasfeza la quale dischorre-
ra con la ruina se il solcho discendera diric-
to per laqual cosa si fano ancora rininitoi
o uero cieali per trauerso dinanzi al capo
accio che la terra non scogli giu poi che sa-
ra arata ma certi compiu soctil ingegnio se-
minano questa cotal terra non arata ma du-
ra & poi che seminata la terra larinbochao
sopra isemi o con l'aratro o con la zappa
o con altro strumento & non l'arano se nō
una fiata & non tirano inessa le graue zolle
impercio che spesso con l'aratro si rompeffi
& tritassi andarebbe tucta uia & schorrere-
be tucta allaualle con la piousa laquale di-
scende con impeto della sciefa o uero pendi-
o del monte & perirebbe quel che seminato
adunque in cotal campo debbe essere il se-
ne soctile & non buono super disiecto del
cultiuameto & si per la impossibilita diriti-
nere la grasfeza & l'humore per liquali ise-
mi nascono & metteno. Et impercio anco-
ra illetame non si pone in monti socto ter-
ra ma disopra si pone accio che la terra a-
mossa nelle parte dentro per l'humore & im-
pero non discenda nella ualle ne si spar-
gie ancora illetame ughualmente nellato-
del monte per tucto ma piu adalto si sparg-
gie piu dell'etame & secodo che egli uaope-
ra piu senemette meno. Impercio che le pi-
di socto per lo discendimento degli homi-
ni diuengono grasse. ma quelle disopra si li-
priuano della grasfeza per allagamento
ma quelle desopra si pon piu letame oue &
piu delhumore si dilaua: & men nel luogo
alquale piu dell'etame per alligame di piena
si traporta sifa una certa aghuaglianza di
temperamento ma piu conuenueuoli fructi
sono quegli de monti che quegli delle ualli
Impero che la uerberatione del sole e ma-
giore al monte & l'humore temperato obe-
disce piu tosto alla digestion & essi luogi
del monte sono uaporosi el quale uapore a-
iura el maturante caldo. Adunque per
queste cose e da cōsiderare che qualunque

piante hāno ifructi odoriferi & caldi & secchi: queste corali piu e conueneuole dipiantare & seminare nemonti per la secchezza & caldeza delluogho. Ma qualunque piante hanno ifructi sodi & humidi e piu conueneuole diporle col seme nelle ualli che nemonti. per laqualcosa iuini & le cose odorifere sono migliori nemonti. Et nelluniuersita & gieneratione delle biade laurna meglio cresce & fructifica chel grano o la segale. Ma il grano lorzo & la segale meglio nascono & fructificano nelle ualli & per la sodeza deloro granegli. Et e da sapere che nel campo della ualle e di necessita che si faccia un grā fossato nel mezo della ualle. Et molti altri piccoli chaeffo distendono per liquali limpeto della acqua escha & corra fuori. Accio che icorrenti che uengono del monte non cuoprio & submerghino isemi che sono nella ualle gictati. Siche cultiuato il campo in cotal maniera meste neleni & nelle radici di mesticho nutrimento & pero allora lapianta diuenta di mesticha quando si tempera il fatiuo campo secondamente che decto. Et impercio conciosiecosa che essa terra sia uentre & madre delle uegetabili cose siconuene che essi semi riducti acultiuamento mutino secondo il campo le loro dispositioni: impercio che digiestiscie il cibo & fallo chollico flemmatico osanguigno & poi per le dispositioni del cibo simuta il corpo & la substantia delle piante. Impercio che sicome pellarte del medico il uentre acquista laudabili dispositioni & allora conuerte il cibo el corpo alaudabili dispositioni per cultiuamento: il quale laudabilmente disposto. Ancora le piante acquistono di dispositioni laudabili. Et ancora una medesima operatioe e intralparto & le matricie & intral campo & lapianta impercio che benché lo sperma maschulo sia opatore: il quale si come artefice muoue & forma il parto in molte cose seguita la dispositione della madre & della matricie: ma ne campi & nelle piante questo e piu che nella matricie & nel parto impercio che nelle piante propriamente non e il maschio & la femmina: ma queste uirtudi sono per mischiate in quel medesimo: per laqualcosa la dispositione della terra e tueta quella laquale muta lapianta o alla dispositione di mesticha o alla saluaticha.

Della cultura del capo nouale. ca. xviii.

Il campo che dagliatichi saui sichiama nouale e di due manerie: Luno e quello primamente ridotto alcoltiuamento. Et laltro e quello alquale bisogno di reddire al suo cultiuamento interposti certi riposi. Si come quel campo ilquale seminato due anni riposa nel terzo o uero nel quarto o uero nel quinto: o nel sexto o nel septimo: impercio che infino aquesto solamente hauemo trouato che diuersificano i riposi de campi. Et il nouale ilquale seminato uno anno si uol riposare piu o due o tre o piu siche forse si uole riposar .x. anni: per lo certo e reo & non risponde al cultiuamento & auolonta della fatica del cultiuatore. Ma lo studio che fa nel campo delle cose nouali le quali or son ridotte al cultiuamento e lo stirpamento de saluaticchi sterpi: le radici de quali se non si stirpano tuete sugnano il humore del campo & non lasciano essere nutriti esemi ne debitamente uiuere & appigliare: per laqualcosa ancora si comanda che nel campo non si semini di diuersi semi accioche luno non riarda o uer disecchi laltro attrahendo el nutrimento & extirpati quegli si semina il campo. Et propriamente per cagione della non cauata & tracta uirtude della terra laquale contrasse & acquisto per lunga putrefactione in essa di diuersi herbe & sterpi e abundante lungamente & senza letame o uero con poco letame: & dopo questo conuien che gli si dia il letame se gli ne dee stare a bondeuole: & se non e grassissimo gli conuiene fare alchuna interpositione spetialmente le seminate piante con la substantia dellherba o della paglia o colle radici si diuellino. Impercio che tracta la grassenza & la uirtu del campo e di necessita che il nudo campo sopponga al sole. Il terzo o quarto anno per lo calore & lume del quale riceua uirtu digeminare: si come gli hebbe nella prima seminata: impercio che lo spirito uiuifico della pianta quando sattrabe per li semi & per le piante la terra rimane abbandonata dallhumore & spirito uiuifico. Et ripostata per determinato tempo si riuocha & riduce acapo dacapo: si come la uirtu della conceptione si riuocha & riduce col uentre per riposo intralun parto & laltro. Onde e da sapere che alchun campo ritorna piu tosto che laltro secondo che

campo si truoua piu & meno abondeuole & caldo & hūido grasso & poroso: q̄sto di mōstra el suo nome medesimo: ipcio che cā po che sappella nouale e quello el quale ri torna alla principal uirtu rinouato per riposo. Onde lopere ditucti ephilosophici testimoniano queste cose. impcio che quelle cose lequali si fanno confaticha & cō ructa uirtude & sforzo se non prendono ristoro di riposo che uisinterpōgha se dissol uono & corrompono. Adunque qualūque campi continuare le semente fructificano continuamente riceuono rinouamento dal celo & dal humore deloro principi: daqua li ristorati sempre possino pullulare & mettere & percio cōtinuamente si semināo. Ma qualunque campo non solamente e continuo humore bagnato: ma eriamdio e coperto di quello per la maggiore parte dellā: no: cioe nel uerno & nella primavera quādo isemi deono pullulare & inellautunno quando e daffare la sementa oeglie coperto & di troppo humore freddo e grasso bagnato. Questo cotal campo daglihuomini degipto iquali priemeramente distinsono i campi e chiamato subuene o uero cienulēto & quel coral ne e nouale ne e iatiuo: ipcio che nella state quando si secca nela parte difuori cioe nella corteccia si fende illoto che e disopra digran fenditure: per lacqua fredda & grossa che laueua coperto nella parte disopra del suo loto: & questo impedisce il pululare delle buone pianre. Et se alchune ancora ne naschono inial campo rimangono saluatiche: impero che diuen ghono amare isapore per la grassea & freddeza & crudita dellhumore. Et ancora farāno priuate diseme & difructi per lodisecto delsoctile humido dal quale sicagionano isemi & ifructi. Et anche per cheltempo della state non actō apululamento defructi ma a maturamento & secchamento: & impercio di questo cotal campo dicono gliagricultori che e dabandonarlo. Impero che inesso nesuna piata sipuo mutare disaluaticha acō ueneuoli pprietadi apiate dimestiche. Aco ra dixonno gliantichi cultiuatori che e unaltro cāpo che sichiama uligioso del q̄l ragnando dixonno che nō si poteua ridurre ad cultiuamento. Et questa e la lagine secca la quale continuamente tien secchezza & e secchita poluerosa: & questo e quello el

quale a natura deremo idest didiserto Et ipcio conciosia cosa che non habbia leparti sode & continue nella corteccia non radicherāe i esso ne fiorira o uero fructifichera alchua perfecta pianra. Impero che la piata richiede luogo disalda & soda continuata nelquale si radicchi & fiorischa & meni fructo ipercio che nella uliginosa tuctala parte disopra e poro & quelche e nel fondo de soctil humor euapora fuori & nō siritie ne alcuna cosa nella parte disopra: laquale si rinolga indietro & stia ferma: & la pianta pfectamente si fermi di quella: & ipcio pche tal cāpo nō riceue lapiata non sipuo a q̄ste cose dirizare p amēti & fosse. Accio che i esso si faccia alcuno dimestichamento dipiāte. Et impercio si giudichi desser dabandonare & ridurlo in piscine & laghi. Et le cose lequali sono decte della terra cioe dinanzi della terra uliginosa suono parole di frate Alberto. Ma alteri dicono che la terra uliginosa e quella nella quale sempre ha humiditate la quale non si po rimouere dicendo che lauligine e humore el naturale della terra che mai da quella non si parta si come accidente inseparabile & da nō poterse rimouere & in questa opinione parche sia. Palladio elquale dice chogni grano nella uliginosa terra doppo letre seminare si muta in generatione di segale: impercio che cotal transmutatione per superchio dhumidita inanzi che per superchio disecchita prociede. & in molti altri luoghi sente quello medesimo Palladio. Et cō lui si concorda Varro & Isidoro & quel medesimo Alberto de proprietatibus rerum nellibro. xiii. de agro: & altri molti iquali di questa materia tractarono.

Del tempo & modo darare & distirpare le male herbe. .cap. xx.

Campi grassi & secchi ne luoghi aridi del mese di giennaio & difebraio si possino rompere & arare. Ma ne luoghi temperati & humidi del mese dinuarzo & daprile cioe quando la superflua humidita e consumpta & la terra e gia peruenuta adghualianza inra lhumidita & la secchezza di quel medesimo mese daprile & dimaggio igrassi cāpi iquali lungamente tengono lacqua & ancora si fendono quādo

haranno meste tutte lherbe & iloro semi non siano ancora fermati & per maturita indurati. Et isecchi dequali pirimieramente dicemo si possono la seconda uolta arare del mese di giugno & di luglio la seconda uolta saranno icampi humidi iquali dicemo che del mese di marzo o daprile o uero di maggio si doue uano rompere o uero sedere del mese d'agosto gliumidi campi sarino la seco da uolta: ma isecchi laterza uolta. Del mese di settembre sarera laterza uolta il grasso campo: & quello elquale hara per uso di tenere lhumore aduegna che nellumido anno si possa inanzi terzare. Et in questo tempo el campo humido piano & soctile ouer magro si semina & ara. Et imagri oliui cioe campi posti apendio o uer monticegli sono da arare & seminare nel tempo presente. Ancora ibuoi si giungono meglio al collo che non fanno alcampo iquali nel uolgere ratengha il bifolcho & sospingha & muoua il giogo: accioche illor colli si prendano alcuna lena compiuto il solcho. Et non dee essere il solcho nellarature secondo che dice Palladio piu lungo di .c.xx. piedi. Ma secondo lusanza de cultiuatori di Lombardia & di Romagna si distende il solco fio a .cc. piedi & piu oltre: & lacretosa terra si dee arare piu profondamente che la soluta. Et ancora e da obseruare & guardare che intra solchi non si lasci terra che non sia mossa & lauorata: pero che le zolle tutte si deono con lido labri cioe ferri con due penne o uero martegli o zappe dissipare & rompere: Et cognoscerai in questo modo sia mossa tutta la terra: se arrauerlo per gli solchi metterai una perticha: laqual cosa facta spesse uolte sommuera i bifolchi da questa negligentia. Ancora e da prendere e guardare che non sari il campo ilquale spesse uolte sia dopo lungi bagnato di piene leggiere. impero che la terra laqual si lauora quando e loto nel cominciameto: si dice che per tutto lanno non si puo lauorare. Et quella laquale e leggermente bagnata di sopra & di sotto e secca la sarera allora si dice che di uerra per tre anni sterile. Et impero il campo mezanamente bagnato in modo che non sia loto se ne arido si dee fendere & rompere. Et el campo e colle i solchi intrauerlo per liliati: laquale forma e da seruare allora che riceue il seme. Et se uorai aprire icampi non lauorati: considerai el campo e humido o

secco: o se glie uestiro di selue o digrami: gnia: o di spine o uero bronchi. Se fara humido si dee asciugare con cocti di fosse da ogni parte: Ma quali sono le fosse aperte a dogniuno e noto le cieche si fanno in questo modo: cioe che primieramente si fanno i solchi per lo campo attrauerlo da tre piedi: poi sempiono di pietre infino al mezzo o uero di ghiaia & di sopra saghuaglia con la terra. Ma icampi delle fosse richieghono una fossa che sia manifesta: alla quale achina si scorano: & in cotal maniera lhumore se ne trarra fuori & gli spati de campi non periranno. Et se non hauesse pietre cuopra si di fermenti: o uero di strame: o dicerte uerghe & queste cose aconciamente si fanno del mese di marzo & anche negli altri mesi secchi lhumidita o uero secondo la qualita della terra consumpta. Et el campo e boscha: to si dee cultiuare & stirpati gli arbori prima o uero diradarogli: & se glie pietre si potra purgare & ghuernire raccholta per molte parti la multitudine delle pietre: il giugno & la gramignia & la felcia si uicono col larare spesso.

Della feminatione in comune. cap. xxi.

Ella natura & uirtu de semi gia e detto per adietro. Ma qui e da attendere come il seme contiene due cose luma de quali e la uirtu formatiua laquale ha dal cielo col caldo & collo spirito iquali strumentalmente seruono alla uirtu formatiua. Il caldo degierendo & diuidendo & scagliando: ma lo spirito portando & menando: la seconda cosa cha il seme & la substantia formale: laqual mischiata uirtu lhumido riceue la formatione & figuratione nella pianta & delle sue membra. Adunque e da attendere in ogni feminatione che il seme si sparga & semini quando dal cielo ha maggior adiutorio: & questo e allora che glie aiutato dal caldo & dallhumido & dal uiuifico lume del sole & della luna insieme: per cio che la luna perche alla terra e proxima: regge & gouerna tutte le cose della terra. & aiuta a pululare & a mettere. pero chella muoue per lo temperato lume del sole: ilquale alquanto in esso e temperato. ma nel sole e col secco: & per cio e alquanto aductiuo o uero di seccatiuo

SECONDO.

delhumido sieme & per laqual cosa coloro che scuitamente cultiuano gliorti alchuna fiata fanno molta ombra alle piante tenere & anouegli semi in contro allardore del sole ma nellume della luna & illumine del sole medesimo cōiuncto al freddo temperato accio che dallume del sole habbia el caldo mouente & riceua per lo temperato freddo temperamento & muouasi dellumido la sua secchezza. Adunque accieso nella luna il primo lume quando essa e temperamēte calda & humida sono dispargere i semi impercio che piu conuenueuolmente allora o aiutato la loro uirtu della luna pelle cagioni inducete. Mouera adunque allora il suo calore & lo spirito e aiutato del temperato caldo della luna & ancho dallumido della luna e aiutato la materia formale laquale si dee formare & non e mestiere dattendere a daltre stelle impercio che la uirtu di quelle si comincia allume del sole & della luna per apichamento o uero coniunctione della luna ale qual sappiccha o uero congiugne a tutti illor raghuardi o uero respecti in ciaschun mese per la pressamento & dilogamento da esse. Et pero dagli antichi scuiti e chiamata la luna. Regina della celestiale militia & la lampana diuetro de Diana. Et la ragion del primo nome e questa impercio che essendo anoi proximana infonde a influentia sopra icorpi di sotto piu chaltre celestiale uirtude. Et appicchandosi cioe congiugnendosi in spatio duno mese ciaschuno mese compie & fa col prestato lume quello che laltre compiono & fano in spatio dimolti anni per laqual cosa dice el philosopho che la luna fa in uno mese quelchel sole fa in uno anno cioe iluerno & la state laprimauera & lautunno pero che dalla prima accessione infino alla mezare del suo lume o caldo & humida come la primavera. Et dallo amezamento del suo lume in fino alla pienezza come la state. Et dalla plenitudine infino alla mezamento secondo e fredda & seccha como lautunno. Et dal secondo amezamento in fino al manchamento e fredda & humida dicorrocto & uechio humore statico per la qual cosa se si fara la sementa nel tempo nel quale e calda & seccha seccherasse in substantiale humido de semi el qual si dee formare negli organi o uero membri della pianta. Et non si produ

cera perfectione della pianta. Ma se in quel tempo si semina ne quale e fredda & seccha elcaldo de seme non li muouera nellumido fara aiutato. Et impercio non fara cōuenueuole la sementa. Et se nel tempochel fara dicorrocta uecchiezza & fara fredda & humida per la uentura semi sinfracciderao & lutilita del seme non andra inanzi ne al lignera ma nella prima accessione tutte le cose sono aiutate & utilmente uanno inanzi & impercio e dicta la lampana del uedro di diana acciesa della lucie del fradello per che ipoeti fabulosamente dicono che diana e ladea delaere el qual aere e spiritualmente ne corpi delle cose animate. Et la lampana di questo spirito e il corpo della luna ilquale la riceuuta lucie & temperata dal sole formatamente spande & gli spiriti delle cose animate & muoue quegli accio che modi mossi riceuano & sostenghono le uirtudi alle naturali operatione le quale se il sole se mouessi dissoluerrebbe per la sua troppa distemperantia & secchezza. Et impercio il freddo della luna oprimamente serue accio impercio che gli conuene di fuori & entrandentro temperatamente & muoue gli spiriti alle naturali operatione & non gli lascia ancora dissoluer per euaporationechel temperato freddo circundante spreme di fuori & ricoccie o uer ripiegna. Li spiriti accio che si confortino della parte dentro & questo maximamente e nelle piante le quali non fanno se non naturale operatione & insensibili per che insensibili piu si confortono di fuori & le naturali cose sono piu uiuaci nelle parti dentro. Adunque e dattendere che nel accessione della luna si semini per queste ragioni. Et questo si dee intendere & quando laere sieno temperati impercio che se amēdue o luno diloro sono de superchio caldi & secche sarebbe piu utile la sementa nellultima era della luna laquale e fredda & huipa impecio che allora temperarebbe la troppa caldeza & secchezza delluggo & dallare ancora quando illuogho & laere o luno de lor due fusseno freddi & humidi de superchio sarebbe piu utile la sementa nella secunda era della luna laquale e calda & seccha impercio che allora temperarebbe piu troppa freddeza & hūidita delluogho o uero delaere si come di sopra si proua sotto la rubrica di quelle cose lequale si conuenghono

alla pianta secondo i principii della generatione. Et quel medesimo e daintendere nelle semplici qualitali: Et conuieti considera re la quarta parte del basso cerchio nel quale si muouono i uiuificanti lumi. Conciose cosa che nel basso cerchio sia la generatione & corruptione delle cose che uiuono & non per cio intucte le parti e cagione di gouernatione: ma piu tosto e nella quarta parte la quale e dallariete nel cancro. Adonque ogni semenza e perfecta inanzi chel sole entri nellariete: impercio che allora non trouando i semi nelle sue matrici: ma nella matrice della terra gli trarra fuori & limouera col uiuifico lume. Et se le semenze dell'autunno radicate allora si moueranno nella debita quantita della lor substantia & moueranno si ancora i fiori & la formatione. Ma le semenze della primavera giaceranno ancora nella matrice della terra pululeranno allora. Et aiutate da temperato sole fioriranno & germineranno inanzi il tempo seccho della state. Et non e bisogno che iuenti molto obseruino: impero che il uento che si chiama auster o uero austro moua & disponga la terra & faccia pululare le piante: impertanto quello che si chiama aquilo quando non e dimortificante freddo contiene il seme accioche uaporando non si dissolua. Ma molto e da prendere guardia chel campo non si semini insieme di diuerso seme: pero che alcuuolta incotra che luno seme attrahe a se piu che uno altro & allora luno riarde laltro. Et alcuuolta per la contraria actione luno & laltro seme e impedito a germinare. Et noi uediamo che la pianta posta allato el sebor o uero alla scamonea trahe a se le sue propriadi. Et il loglio posto allato al formeto lincende & riarde: similmente fa il cerillo alla uite & il cauolo: & cosi aduiene di molti. Così ancora senza dubbio la diuersita del seme alcuuolta corrompe il coctile humido che e nel campo per le contrarie uirtudi: si che non ben si diriza al dimestico fructo: siccome etiam di la diuersita de semi degli animali quando luno sicoungie colla semina d'una altra specie corrompe l'uno & l'altro: si che nelluno ne l'altro fa pro alla generatione: per la qual cosa e da guardarsi nelle piu cose di tali diuersitali. Son ben certi semi che per esperienza si trouano che insieme non si danno: ma seminati insieme allignano & fru-

ctificano & redono abondanza si come quando inconueniente tempo si seminano nella uorato terreno: i semi de gli arbusti: degli spinaci: de finocchi: delle lactuge: de pretefe: moli: & della sanctoreggia: della bietola & de cauoli de quali prima si diueghono & conghono gli arbusti & secondariamente gli spinaci cauoli accioche tutti o parte delli si trapiantino. Et cosi i cauoli come tutte laltre herbe che quiui rimangono si diradano se fussino troppo spesse & si sarchino & si cingolino luna dopo l'altra rimanendouene certe di ciascuna generatione per seme. Ancor conuenientemente si seminano in sieme il formeto & la spelta el miglio el panico el agiuoli: & similmente lorzo el formeto. Ancor se fuor di misura si gettano i semi nel campo diuentano magri & inuili. Ma se si semina il campo secondo la proportion del humido cibale che in esso e in tal maniera che le radici si possin confortare & dilatare: Allora la pianta che si liuea su sara forte & rendera il fructo che esso campo richiede per la fatica del suo cultiuamento. Adunque la naturale ragione & la esperienza del cultiuamento persuade & moue che queste cose sieno con diligencia da essere attese. Conuiensi ancora attendere che per la uentura quel seme che e gettato alla terra non sia corrotto. Et impercio comanda Palladio che il seme che si getta nel campo non sia di piu d'uno anno uecchio: impercio che se sono uecchi di piu d'uno anno sono troppo secchi & la uirtu formatiua del proprio radicale humore: se tolta dal suo soggetto o uero priuata di uita uana. Et impercio cotali semi radeuolte fanno utilitate. Ancora il grano & gli altri semi specialmente eleggiereno conuenienti in quella regione la qual cultuiamo & gli altri schiseranno. impercio che le nobili generationi de giouani arbusti gli & delle biade si deono seminare & mettere nelle terre & non si dee mettere ructa la speranza nelle nouelle generationi de semi inanzi lo sperimento. Et nota che i semi nel uoghi humidi tralignano piu tosto che ne secchi. Ancora dagli antichi greci si comanda che i legumi si seminino nella secca terra. Ma la faua solamente nell'humida. Et aduegnia che ne temperati caldi sia da seminare: impertanto se la sechezza sara lunga gli seminati se non non meo necapi che ne granai si ueranno.

SECONDO.

Ancora se lanecessita constringne che della
 falsa terra alcuna cosa si spera fara da semi
 nare & piantare o uero iarborare dopo lau
 runno accio che la sua malitia si salui & pur
 ghi per le pious del uerno . Ancora se ui
 plantereno arbucegli uisidee mettere sotto
 alquanta terra dolce o alquata rema di siu
 me & nelli luoghi uliginosi sottili & freddi
 o uero oscuri del mese del settembre intor
 no allequinocciali quando el tempo e ferme
 & chiaro aconciamente si semina il grano
 & gli altri semi iquali si semonono inanzi al
 uerno accio che le loro radicie si appicchao
 & germinino inazzi il uerno ma ne luoghi
 secchi & grassi ouer ne luoghi disposti & a
 parecchiati al sole se seminano dipo ideati tem
 pi pur che in una maniera si indugino insino
 algielicidio del uerno ancora si fanno sem
 menzae ne quali si crescono & nutriscono
 cosi esemi come arbuciegliaccio che quan
 do farano cresciuti si trasportano et quel
 lo cotale semenzaio desidera del terreno &
 in tal maniera apparecchiato come disotto
 nel proximo tractato e scripto ma secunda
 mente che scriue uarro de quelle cose le qua
 li sono nati nel semenzaio le illuoghi farao
 molti freddi quello che sono de molle o ue
 ro tenera natura si conuengono coprire ne
 tempi della brina con foglie & altro strame
 & si faranno state pious & daueder che da
 nessuna parte lacqua uidiuori peggio che
 cagione del gelo lacqua e un ueleno alle ra
 dicie tenere sotto laterra & agli arbuciegli
 disop laterra acioche in un tempo non equi
 mette crescono cio che le radicie nel autunno o nel
 iuerno piu sinutricio sotto terra che sopra
 terra sono cierchiate daere piu freddo ad
 dunque le saluatiche piante alle quale si
 nator non farano andato ne cultiuarole &
 cosi insegniamo impercio che prima la ra
 dicie foglieno nascere & non procedino de
 piu inanzi se non quando uiene il sole la ca
 gione e questa o uero ragione delle radicie
 impercio che certi arbori sono che natural
 mente producono molto piu radicie che al
 tre & ancora per che una terra e piu agie
 uolmente uia alle radicie che una altra &
 il semenzaio la fa inarborato ne le radicie del
 le cimme degli migliori arbori per natura e
 come luliue el ficcho sono dachiuudere tra
 due rauolete legate dalla terra & della sin
 istra parte ancora scriue caro che la terra de

semenzae dee essere tale quale desiderano i
 semi o uero gli arbuciegli seminati i esso . An
 co cie che piarociegli non deono auazare se
 non quattro dita disopra laterra & che leue
 te o uero cime si deono ugniere dibouioa .

Della piantagione & modo dapiantar. ca
 pitulo. .xxii.

e Glie da sapere che certi arbori sonno
 iquali fanno fructi el cui seme e richiu
 so nella carne dello lor fructo altri sonno
 che non meno fructo alcuno ne quali si tro
 ueno alcune semenze di che si possa gene
 rare simigliante pianta que fanno fructo &
 seme alcuni il fanno piccholo & deboele &
 alchuni il fanno grosso assai & potete rachiu
 so induro nocciolo & quegli li quali fanno
 il seme piccholo & debili hanno uirtu giene
 ratiua cosi del seme come nerami diffusa &
 impercio si possono impiantare & seminare
 & nasciere dal uero alaltro adueniendo chel
 piantare ouero il seminare dicotal seme sia
 piu pericoloso & alcuna uolta sia di troppa
 lunga speranza & di quello nascha ancora
 non dimestica ma saluatica pianta Ma il
 piantare derami piu tosto & piu agie uolme
 te sapiglia & alligna & nasciene pianta di
 mestica & non saluatica se coral ramo la
 ra leuato dalla dimestica & non saluatica
 pianta & in questa generatione sono leuite
 & imelagrani & gli cotogni & fichi & mol
 ti altri & quelle che fanno il seme forte hano
 gieneratiua uirtude racholta maximamente
 in esso seme & impercio del detto seme mau
 nalcano & allignano che de rami & di que
 sta gieneratione sono lanocie la castagnia
 la pescha lamandola leghianti & simiglian
 ti ma gli arbori che non fanno fructi alcuno
 ha diffusa uirtude digenerare nerami & ne
 polloni o uero rampolli & nelle lor gieme
 conciosia cosa che la natura non deputasse
 adessi sperial luogo doue il loro sperma o
 uero seme rachoglieffino & impercio de li
 detti rami o uero delle piante con le radici
 diuelte dalla radice della madre o uer san
 zesse optimamente si pigliano & maximamente
 quelle lequale hano i pori aperti o le med
 dolle late per le quali agie uolmente el nut
 rimento trapassi & se desidera de piantare o
 uero per piante diradicare & altronde diue
 gnire o uero de rami considera molto bene

fe illuogo nel quale inrendi dipiantare sia allensidie o uero agliandaméti delle bestie disposto o chiuso & difeso dal nocimento dell'alor rosura. Et se glie disposto all'ésidie delle bestie e meglio che in alcuno luogo chiuso libero dall'obre: la terra del qual luogo sia soluta dolce & alquanto leraminata & ottimamente colle marre cauata & maximamente lanuoua leuata disotto insopra. Tutti isemi & rami & piante due piedi di lungi o duno nel semenazio sipiátino. Cioe se isemi sono forti come quegli del nocie: del mandorlo & disimiglianti singularmente: ma se sono deboli si come isemi della uite: del melagrão: della palma: del pino & de simiglianti tre & quattro senegiungano insieme & pongáo accioche ladebile uirtu de luno sia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi per continuo & spesso cauamento sidissipino & diradichino lherbe che uinalcono & non uisenesenini alcune: facciasí ancora in affiamento nel tempo del gran caldo mortificante come quella che dipresente e cauata depozí: ma desí torre quella depaludi & de delle piscine: o delle corrocte fosse: o sia depozí o disóti: pur che poi che fara tracta sia inalchuno luogo posta & il sole labbia tepificata & corropta: allaqual uarra molto se uinecteraí un poco diletame: & quella specialmente muoui & ingrassí. Et quando lasómita delle decte piáte haranno scampata lágiuria della rosura delle bestie sideonotrasponere con tucte leradici alle fosse cioe nel luogo douai disposto che poi continuamente stiano. Allato allequali ficcha un palo & ghuerniscilo dispine se tiparra che bisogno sia. Ma se luogo e chiuso & e sicuro dalle ingiurie delle bestie incontanente isemi: irami o uero lepiáte poni nelluogo nel quale continuo douerranno stare: & daloro quello aiuto ilquale disopra predixi in quelle cose che nel semenazio son danurrire. Maglispatií intra gliarbori o uer uiti siseruino secondo lagrandeza degliarbori & secondo lapuata usanza delle terre & spertialmente secódo che sidira insuo luogo diciaschuna cosa che sideoe piantare. Facciansí le fosse late & profonde secondo lagrandeza della pianta & delle radici: pur che nellarrida terra o in quella che e posta apédio o uero achio piu profondamente sipiantino: & nellumida o uero bassa sipiantino men profonde. Et nel

la mezaña mezañamente sifichino & se latera'e troppo ceterosa simecta in quella molto prima scottigliato & trito letame & sabbioe. Et se le troppo sabbionosa uisimecta illetame con lacreta íal maniera che nel magro terreno simecta piu letame che nel grasso. Et illetame che uisimecte non sia diporcho ma degli altri animali & bé maturo. Et quado lapiáta dimectica ouero saluaticha sitraspone laparte uolta almeriggio sifegni consegniale rosso o íaltro modo accioche trasposta sia uolta: o incótraposta o posta amedesimi cardini del cielo aquali dinanzi estara. Et quando mecti lapianta dentro alla fossa taglierai delle radici tucto quello che trouerrai magagniato. Et e da obseruare & ghuardare che la terra nella qual se pianta non sia troppo molle sconciamente sadacta alle radici: ma quella che e troppo seccha p la sua troppa secchezza consuma lanaturale humidita delle radici della pianta. Ma quella che tiene ilmezo intra luno & laltro poluerizabile o uero dissolubile accio che con ueneuolmente sadacti alle radici o uero arami piantati senza radice & mezanamente sic alchi copiedi. Et se lanecessita ticonstringera dipiátare nel troppo sodo terreno duro o uero molle sifidee prendere daltri luoghi & mecter nella fossa insino alcopriméto ditucte leradici & infin quasi allo empiamento della fossa se di quella harai abondanza. Et ipredetti piátamenti sifaccino del mese doctobre o anouembre neluoghi aridi & montuosi & caldi: accioche la troppa secchezza sitemperí intorno alla pianta per humidita del uerno. Ma neluoghi humidi & che sieno inuallicelle & freddi piu conuenueuolmente sipiantono nel mese difebraio & dimarzo accioche lasuperflua humidita del uerno & delluogo non amorti il calore naturale della debil piáta. Et neluoghi téperati nelluno & nellaltro tempo astai conuenueuolmente sipiantono o uero che ancora sitraspiancono. Et queste cose lequali sono decte hanno luogo propriamente in quelle cose lequali con leradici sipiantono: ma isemi che siponghono sideon ficchare sotto terra nel mese digénaio nó piu adétro che quattro dita accio chellesse igrossato & gófiato del mese proximo difebraio incontanente che sentira primaméte il caldo del sole & della priauera: lacorteccia sopra & lano

uella pianta meſta & pulluli. Et ſe illuoghio e caldo e ſeccho piu conuenoulemente ſi pōgano doctobre o uero di nobembre. Et ſi irami che ſi piantono del meſe dimarzo ſiſichano & pongono allor che faranno tagliati dallarbore concioſia coſa che il uerde ſugo ſia allora ſparto nellaccorteccia nello piantamento de quali affai aconciamente ſi potera fare. Ancora delmeſe doctobre dopo lumido aurumno concioſia coſa che lumore el uiuifico ſpirito ne la pianta non ancora ſia fuggito alleradici impero che ſe allora che nel tempo del grande freddo fuggiente alle calde interiora della terra lo naturale calor del arbore & tradente conefſo lomore & lo ſpirito irami o ipampini che ſi deono piantare ſi ricidano dalla madre poi che ſarao piatati debolmete creſcierano & allignieranno. Dice ancora Alberto nellibro de proprietatibus rerum: che nel piantare degliarbori ſidee conſiderare leta della luna. Et dice che intueto ilnuouo lunare in fino alla luna piena non e daſſare ilpiantamento: impercio che ſe ſiſa iquel tempo nō bene aligna. Produciera ifructi uerminofi & non durabili. Ma largomento contro accio e quello chelmedefimo diſopra dicie pproximamente nel tractato del ſeminare in comune oue dicie che allora e dagictare ille me quando ha maggiore aiuto dalcielo: il quale aiuto e nel creſcimento della luna: impercio che allora e aiutato ilſeme dal uiuifico lume del ſole & della luna inſieme. Ancora ilramo ilquale ſipianta non ſidee la cierare ne dirōpere innullo modo. Et quella parte della quale ſiſpera radicie non ſiſcōtopongha adalcūa ingiuria & queſto maximamente ſidee obſeruarē in quelle lequali hāno ipori ampi & rada compositione di legnio o uero grā midolle: ſi come ilſalcio & lauite & ſimiglianti. Ma in quelle piante lequali hanno ſodo & ſpeſſo legnio: ſi come ilboſſo & laſauina & ſimiglianti: forſe ſara pro ſe laparte diſotto del ramo ſiſedera: & nellapertura ſimeſtera una pietruza: accio che lalongheza depori della pianta lhumore terreſtre piu agieuolemente entrante nutritiſca lapianta & laſaccia andare innanti. Et ilcepo diſotto che ſidee ficchare in terra ſitaglii conraglienti ferri & non con tagliatura ritonda: ma lunga per trauerſo o uero ſchiantato & ſquarciato dallarbore ſipianta

impercio che incoral maniera ipori per gli quali riceue ilnutrimento hara piu aperti. Ancora inogni piantamēto che dopo iluerno neluoghi caldi & ſecchi ſi dee far penſo che ſia utile: ſe laſoſſa ripiea diter ra miſchia ra conumpuco dimaturo letame ſinnaffi di ſugo: o lanatura dilerame leggiermente accioche non ſaſodi laterra: & laſoſſa ſilaſci un poco uota: accioche nel caldo tempo ra colga lepioue ilquale temperi laſua ſuperſua ſeccheza. Ma inquegli piantamenti anzi iluerno ſiſanno ſara meglio raccorre la terra intorno alle piante & quella fortemēte conſtrigniere. Accioche latroppa humidita laqual ipediſcie ladigeſtion dellhumore non ſiracolga alle piante. Ancora irami che ſideono piantare inanzi ſieno didua anni che duno leuii fuori che quegli & dicer ti altri arogri liquali ſolamente ſideono eſſere dunanno. Et eleganti tali che ſiano al legri & ſugoſi riſplendenti: & occhiuro di molte gemme. Et ſolamente ſiano ridocēti aduna materia: & inmolte ſitaglia aconciame te laueſta diſopra & ſilaſcino in lungheza determinata. ſicome nel ſalcio: nella uiter nelluliuo: & nellolmo acui piace: & incerti altri ſimiglianti aqueſti.

Dello inneſtamento.

cap. xxiii.

Oinneſtamento ſiſa inmolte modi.

1 Ma quello che maximamente ualle accio che per eſſo laroza diſpoſitione delle ſaluariche ſimuti indimeſtica diſpoſitione & coue neuole alluſuo e queſto cioe che delle ſimiglianti piante ſiſaccia inneſtamento inſimiglianti ſecondo lageneratione & non ſecondo laſpetie ſicome dipero impero: & dimelo in melo: & coſi daltre: Et per ſe lediuerſe piante per generatione ſiſtano indiuerſe: ilnutrimento dicofaſte piante alterato & mutato adaltra diſpoſitione appena nutrita bene: & forſe corrompe ra lapianta inneſta per laragione laqual dixi della corruptione deſemi deglianimali & de capi: quādo didiuerſi ſemi p generatione ſimeſcolano. Et e daſapere che irra tucte lecoſe animare lepiate hāno piu ſimigliāza in ſieme. Et bēche ifragliarbori habbia differētia: iptato illegno duna ſpetie darbore none molto ſtrana ne differente dallegnio della ſpetie dūaltro. Et queſto aduiene ipcio che

la forma formale delle piante intra le cose aniare & piu attufata & iframeffa nella materia: & qualimente o pocho sopreffa & leuata per la qual cosa etiamdio la sua uita e occulta. Aduiene adunque per questa cagione chel nutrimento dimar bore ha la prima digeftione fufficiente a cio che non nutrifca l'altra. Et aggonetta la feconda digeftione per cagione del'altra conuerte il fuogo in fapore & figura di fructo fecondo che alla feconda fi conuiene. Et impercio ancora quando le piante finneftano in quelle che fono diffimigliante ad effe allignano & fructificano. Et in primo inneftamento e fecondo che dixi quando fimigliante: quanto far fi puo in fimigliante finnefta & fpecialmete in trocho o in tuetti irami tagliati fi come fpeffe uolte ho prouato: Ancora dice. Varro che l'onneftamento e migliore nel dimetico arbore che nel faluatico impercio che migliori fructi producie: Anocra e miglioſeſiſa piu dabaffo nel pedale che in alto nerami impoche migliore diuenta il mutamento nel tuetto che nella parte. Et impercio che ogni inneftamento e per ficchamento d'inaltra pianta & per forte legamento in tal maniera che la inframeffa o uero inneftata ſparga quali leuene in quella alla quale finnefto: aduiene che quella lacui molleza e tanta che piu toſto ſi contrita & ſchiaccia & facera che ſi poſſa ficchare & in ſieme legare non ſi poſſa in alcuna pianta inneftare. Et impercio lherbe & icamangiati che hanno liſtipiti o uero gambi molli & teneri. Et ancora itropi teneri pollociogli o uero rampolli mentre che ſono in tal diſpoſitione in neſſuna pianta ſi poſſono inneftare. Et ancora ipcio che coſi ſacte piatte derbe teneri creſcono ciaſcuo ano & ſinfracidano nel pedale & nerami non ſi poſſono inneftare impero che quella che finnefta non toſto ſapiglia & radicha in qlla alla quale finnefta. Ma e biſogno che in proceſſo d'etempo ſi fortiſchi & ſi continui inſemi con quella in che e inneſta. Adunque queſta e la cagione per che la pianta tenera non ſi puo inneftare ne in tenera ne in dura ne in ſimile. A ancora no finneſta coueneuolmente in quella la quale e molto dura impercio che la molto dura non molto agieuolemente riceue a ſe leuene radicali per la ſecchezza del duro per forameto. Et impercio tali neſtamenti ſpeſſe,

uolte no bene allignano. Ma coloro che inſtano debbeno eliegere picholi rami & freſchi ne quali ſia molto ſugo & pocha durezza laquale poſſa ſoſtenere il legamento iſieme & che ageuolmente ſia dal natural caldo aperta. Impercio che queſti corali rami quando finneſtanno toſto ſaprono inuerſo quella pianta nella qual finneſtanno & mettono in quella l'radicali uene per lequali meglio ſugano il nutrimento che non farebbono della terra. Et impercio allora ſappiglia meglio la pianta che ſe fuſſi ſicta dentro alla terra. Et queſta e la cagione dell'onneſtamento fuori di quello che diſopra e detto nel preſente libro oue ſidice di quelle coſe leqli fanno alla generatione & al creſcimento delle piante. Ancora ipollonceglio: o uero rampolli che finneſtano debbono eſſere ſterili: impercio che quegli che fan fructo poſſono & mettono tanto nel fructo che non ageuolmente poſſon uenire al debito creſcimento. Et ancora quegli che dinouo ſon nati per le predeſte ragioni ſi den torre. Ancora quegli che ſono occhiuti dimolte & groſſe gemme & ſpeſſe. impero che doue ſara la multitudine delle gemme groſſe & ſpeſſe: iui ſia labondanza della gieneratiua uirtude: laqual conſiſte & e maximamente nel humore: o uer ſugo digeſto & ſpeſſo: & opriamete inſieme miſchiato nelle giemme & dalloſipito leuato. Anco deono eſſere tagliati dalla parte orientale dell'arbore: impero che i quella piu che in altra parte e caldeza & temperata humidita per lo illuſtramento del temperato caldo del ſole lequali ſon cagioni di uita in tuetti gli animanti. Ma ben pocio allignano qgli che dall'altra parte ſupredono. Et e biſogno di ſapere che molti ſono imodi dell'onneſtare iquali optimamente ſappigliano & mutano la pianta di ſaluatica indimeſtica. Et il primo e che il ramo di quello arbore ilquale intendi di dimeſticar ſi tagliano tuetti per lo trauerſo oltre la meta del midollo & leganti incontanente a modo che ſi ſogliono legar le ferite o uer piaghe & iui ſimeſta d'atorno ciera ouero loro alla diſenſione della piousa & del nocimeto di fuori: & accio che no ſi poſſin rompere o le lor piaghe aprirſi per dimenamento di uenti ſi deono ghuernire di conuenueuoli pertiche. Et incontanente conſiderata la piaga la parte diſopra produciera fructo correcto in

sapore per cagione della digestione del sugo facta nel nodo: & propriamente questo innestamento si chiama tagliatura o uer tagliare. il quale nõ muta la pianta i altra specie o uer gieneratione: ma fatta di saluatica indinestica trasmutare. Il secondo modo e che uno medesimo arbore sitagli nel troncho: o uer pedale & presso il ramo disopra nel suo troncone sirinnesti. Pero challora appigliandosi la pianta innestata producie fructo d'altra gieneratione i sapore & i qualità & in figura che prima pduciesse: & questo modo fece tucta ladiuersita che e tralle melle & lepere & tuetti gli altri fructi: imo che tanta e la forza del nodo & della cõuersione & rauolgimento depori che prima saluano: chel sugo ritenuto per linodi & per lipori digiesti cono ad altra forma dipianta laqual forma simostrà nella quantita & nel sapore de fructi. Il terzo modo e nella uite & incerte altre piãte trouato le quali crescono pella medolla. Cioe che una giemma duna uite si taglia con tagliatura infino alla midolla profonde & ritotra diciaschuna parte atrauerso altretanto della gemma duna altra uite si prẽde & in luogo dell'altra si pone & assi la legatura come negli altri nesti & allora sappiglia & fructifica & forse che si farebbe aco negli altri arbori. Ma nella uite e cosa prouata. Il quarto modo dinestare e quello per lo quale il ramo d'uno arbore sinnesta in uno altro arbore & alligna & fructifica in esso per lo modo che piu uolte edetto & questo modo regolarmente quando sara de piu simiglianti sara migliore. & piu tosto sappiglierà. Et propriamente si fa in quegli arbori iquali hãno diricti ipori: & per letuniche dilegnio prendono il nutrimento dalla radicie. Ma questo modo & il secondo simigliantemente si subdiuide in piu modi. Il primo o uer luno modo e quello per loquale il rampullo si dee piantare si mettera la corteccia & il legnio della nuoua madre. Il secondo e quando il rampollo si ficcha nel stesso legnio. Il terzo e quello che si fa amodo dimpiastro. Il quarto e quello che si chiama abucciuoli. Il quinto e quello che si fa nella perticha uerde de lamedao o nel falcio pertugiato. Ora e aueddere di tuetti per ordine. Il primo modo per lo quale il rampollo si mette intra la corteccia & legnio si fa così. Cioe che il troncho in luogo splen-

dido & bello & fugoso siricida con sega tagliante & si cuopra dalla parte disopra colla faccia dalla corteccia & poi si legghi con uincho di falcie o dilino. Et quiui tra la corteccia & legnio si mette un conio di ferro o uero d'osso che digradi in fino al taglio della luna parte piana & dall'altra quasi ritondo & cio si faccia consideratione & riguardo si che non si fenda la faccia della corteccia. Et in quel luogo cauatone il conio intanente si ficchi la uetta ouero rampollo tagliato della luna parte disotto salua la medolla & la corteccia dall'altra parte leuatane la pellicina o uer pucciolina di fuori in tal maniera che al troncone ouer pedale s'accosti la tagliatura del rampollo ilquale stia sopra il pedale quattro o per inuino a otto dita. Et ordineremo per laquilita del pedale o due o tre o piu rampolli & lasciereno spati o di quattro dita o di piu infra loro & cõuenouolmente porreno il loto disopra & accierenui & legherenui una peza & questo modo ottimamente alligna. ma non si puo forse del mese di marzo o uer d'aprile con cio sia cosa che allora si puo il legnio dalla corteccia leggiermente partire: ne ancora si puo fare se non in grosso pedale o in mezzano. & in quegli arbori iquali hanno grossa corteccia & grassa si come e il ficcho il pero: il melo il castagnio & simiglianti. Et ancho così facto innestamento alligni & saprende maximamente allato alla terra: & ancora in ciaschuna parte del pedale & de gra si rami. assai conuenouolmente sappiglia. Ma per lo meno due anni ha bisogno dauuto di pertiche per li peti deuenti. Il secondo modo ilquale si fa nel stesso troncone ouer pedale si dee fare in questa maniera: cioe che si sega il troncone o uero pedale & puliscasi di sopra al modo predicto: & poi si fenda i quella parte la qual e piu sugosa & che in quelluogo paia hauer la corteccia piana & conuenueuole alla aghualianza del rampollo: la qual cosa maximamente trouerai cola doue magior spatio nitra la corteccia & la midolla per labondanza del nutrimento che corre & ando a quella parte. Ma se inanzi che fendi legherai tre dita presso ala sommita del pedale difenderallo da troppa lunga fessura poi apresso formerai nel rampollo il conio due dita opoco meo l'ugho tagliato disotto da ciaschuna parte salua lami
di

dolla & aperta la fessura con alchun conio. Et delabbri della fessura toglia uia ogni la nugine se uifussi colla punta dun piccolo coltello hauuto ficherai entro il rāpollo i tal maniera che la corteccia saghuagli alla corteccia della parte dentro: & il legno alle gnio dalla parte di fuori: accio chel sugo intra le cortecce & il legno possa piu liberamente trapassare: & ancora la tagliatura del rampollo ottimamente altrōco della nuoua madre sacosti. Et poi tolto uia il conio accio che per se stesso il rampollo messo nel troncho spontaneamente si constringa siede porre sopra le fessure & cortecce che siedono cōiungere alquanto della corteccia del medesimo arbore / o dipanno lino incerato & strettamente con un uincho sileghi: & poi messa prima sottilissima poluere nella fenditura di sopra con uenueolmente sopra il pedale & legatura si dispongha la creta molto ferrata & stretta con un poco di rena & di bouina secondo che dice Caro o uero cō cera adifensione del caldo del uento: & della piousa & fascisi con peza. Et io lo piu dimile uolte puato & sempre o trouato che basta solo la creta ben calcata & stretta senza sterco bouio & rena: o cera & poluere nella fenditura. Queste cose ancora faranno pro accio chel uapore che sale dalla radice alnu trir il nuouo rampollo uscendone fuori nō gli sia negato & tolto. Et e da notare che cō questa operatione & acto si uari secondo la diuersita della grossezza & sotigliezza dello stipite che siede innestare & del tagliare del conio del rampollo: impcioche o il pedale che siede innestare e molto piu grosso chel rāpollo: o egli e poco piu grosso o niente piu. Se il pedale e molto piu grosso puossi fender indue modi: luno modo e che dalluna parte solamente infino al midollo cō cōuenueole scharpello accio si fenda & quiui solamente si metta uno rāpollo cioe uno rampollo: & qui due rampolli cioe uno: dacia schua pre si pongha: o un solamente secondo che piace ra dalluna parte rimanente l'altra uota. Et se il pedale e uno poco piu grosso chel rāpollo di necessita si feda pel mezzo & solamente riceue uno rampollo. Ma duonque solamente un rampollo siede porre si siede il suo conio formare intal maniera che la tagliatura facta dacia schuna parte rimangha latera parte cōuenueole corteccia: ma nella par

te la qual dee stare infra il pedale niente di corteccia si uegha: o uero che un poco ueneri mangha secondo quel modo nel quale meglio il rāpollo cōsi nella corteccia come nel legno del pedale di fuori & dentro segharli ma doue due rāpolli siedono porre siede far la tagliatura del conio delle due infino presso alla midolla: la quale apoco apoco acciada & uada alla midolla & al taglio: dall'altra due parti sia quasi duna medesima latitudine sicche la parte un poco piu lata permanendo conuicta la corteccia / con la corteccia della madre di fuori si saghuagli: ma la parte piu stretta rimossa. & tolta uia la cortecciuola uerso la midolla del pedale si disponga & metta dentro. Et se il pedale e uguale al rampollo che si innesta formisi il conio intal maniera che dalluna & l'altra parte sia corteccia & dicia schuna parte saghuagli & postoui la corteccia o uero pezuola cō uinco sotile & fesso o con cordella cō poca struttura sileghi & poi con creta o uero con ciera & con peza si fasci. Et questo modo alla terra & in alto & nelle sommitadi ottimamente s'appiglia & uia inanzi. & tutte queste forme le quali si fanno fesso il pedale si possono conuenueolmente fare del mese di febraio & di marzo & anco del mese di aprile sel rampollo fara priuato dogni tenera parte. Et fassi meglio se saran colti inanzi che metino & l'ugamente si serbano sotto terra il uogo freddo & ombroso colle cime scoperte fuori. Et ancora l'onestare del mese di genajo facto con riscaldamento di fuoco s'appiglia conciosie cosa che col suo adiutorio il sugo raccolto insieme discorra. Ma allora fara l'onestare migliore di tutti gli altri & che meglio s'appiglierà: quando gia alla corteccia fara entrato el uerde sugo. Et quando legiamente cominciano a uscire fuori. Et io ancora o facto nesti intorno al principio di agosto de rāpolli nati in quella state & maturi assai cōuenueolmente s'appigliorono. Ma cotale innestamento siede fare appresso alla terra o un poco sotto terra accio che l'orachoglimento della terra o uero rincalzamento: s'appianta innestata si feda alla quale fara molto pro se idella alcuna fiata innasti o che alquanti di sia cō alcuna ombra di feso: o uero chalcuno uasello di stillate uisi sospeda. Et cō questo cotale adiutorio si potra ancora il nesto in alto fornare. Fassi ancora secondo che dice Varro questo in se /

SECONDO

tamenò aconciamente nello extiuo solitio & nel segno della canicula & maximaméte nel ticcho secondo che ampiaméte nel trattato dell'onestare è scripto. Et puossi ácora questa gieneratione dinneftamento che sifa nel tagliato pedale fare socterra & circa la terra opocho disopra oue senza dubio iramiciégli innestati sappicchono & crescono meglio che in tutti gli altri luoghi: impecio che quiui il legno & la corteccia per beneficio della terra che uisacchosta humorofo diuenta: lonneftamento del quale luogo piu si cõuiene alle picchole piante nellequali sifa innesto. Ma se la pianta sarà mezzana / mente grande sarà piu utile & aconcia così innestarla nel luoghi doue la corteccia sia splendida bella & sugosa che di tagliarla o uer fenderla appresso la terra per lo nocimento degli animali. Et ancho per che lo fructo suo si nudugierebbe in molti anni ma bene e uero che quanto piu abasso sifa tanto il fructo piu si dimestica secõdaméte che disopra fu prouato. ma se sarà arbore grande chabbia molti rami: nessuna cosa sifa piu utile che segare i rami iluoghi begli & splendidi & quiui innestare quanti rampolli tipi acera: ma sifara l'arbore uecchio itanto che le corteccie de rami sieno troppe uize & cõsumate de umore cotale arbore si siede lasciare tagliato in sino al seguente anno et allora sinneftano piu allegri & freichi & che sieno nelpiu aconcio luogo della pianta situati. Tagliati gli altri d'orno & giustati uia. i quali rampolli potranno esser tanti quãti piacerà allo innestatore impercio che cotale arbore sufficientemente nutricherà ogni numero de rampolli. Et quello modo dinneftare che Palladio appella ipiastrare secondo che gli medesimo dice sifa in questa maniera cioe che la gema degli rami nouegli & giouani begli & abondeuoli: la quale mostra dandare inanzi senza dubio siede segniare d'orno due quadrate dita i tal maniera che sifa situata nel mezo soctilmente con taglientissimo scarpello sene lieui itali modo che la gemma non riceua lesione. Et ancora di quello arbore doue uolemo innestare silieui similmente lompiastro cõ la gema al predefcto luogo bello & abondante & quiui allora / calcato & stretto cõ legami siede accostare & strignere senza lesione del giermuglio in tal misura che quella gema

che sappiastra richinda & riempia il luogo della prima gemma leuata: allor cõ loro si debbe sopressa ugnier & inbraettare lasciando la gemma tutta libera & aperta: alla qual cosa molto e utile se allora si pone una pezuola con ciera sopra la giunctura & la fenditura o fenditure delle corteccie al modo che disopra è narrato adifensione denocimenti di fuori & aretenimento del nutrimento uo sugo & del calor uiuifico & dopo questo segherai i rami disopra & glistirpi accio che la madre uolendo nutrire i proprii rami altrui .si. adessa per utilità cõceduto nõ abbandoni & lasci aprire. Et poi passati .xx. giorni sciolti i legami trouerai la gema del seme fuori mirabilmente nelle membra del altro arbore essere mutata: & questo modo si dice che si puo fare del mese di giugnio: aduegnia che poco prima & pocho dipoi sapigli: pure che si prenda con uenueole gema. Et il modo che uulgarmente si dice abucciuolo il quale proximately detto e et molto simigliante in questo modo cioe che un piccolo bucciuolo di grossezza dun dito grosso con la gemma in mezzo leuata da nõ uello rampollo semeeste innouo .rampollo d'ua grossezza medesima: & che la sua corteccia sifa in tre o uer quattro parti fessa & spogliata in tal maniera commesso: osia la gemma che semeeste posta sopra il luogo della gemma leuata o no: non dimeno senza adiutorio d'alchuna leghatura o d'alchuna altra cosa alligna & sapiglia. Ma ogni circostanza di ramucchi siede rimouere accio che non toghino il nutrimento aquello che è innestato. E se la corteccia pendente insino adun mezzo dito di grossezza si tagli darà adiutorio al nesto / o se ancora si tagliera ita maniera che il bucciuolo che disopra semeeste soctilmente saghuagli alla rimanente corteccia del pedale & per questa cagione siede porre una pezuola & poi lacreta sopra la giunctura & sopra il bucciuolo: lasciando libera & scoperta la gema. Et poi accio che lacreta non caggia si dee con peza lina fasciare. Et questo modo dinneftare sifa del mese di marzo da che la corteccia si diuide & parte dalle gnia. & ácora del mese di aprile & di maggio se i rampolli inanzi che giermino colti sicõseruati alquanto socto terra in luogo freddo & ombroso accio che non pululino ne medino. Ancora è puato nel mese di giugnio

intorno alla fine: & ácora del mese di luglio che un piccolo bucciuolo colla gemma leuato dinouissimo & tenero rápollo: & messo ancora in uno altro nouissimo di quella medesima grossezza o aghuagliasi lagemma o no ottimamente sappiglia senza alcuno aiuto di legatura o d'altra cosa. Et così questo modo como il proximo detto di sopra: il quale impiastare ha solamente luogo in quegli arbori nequali il sugo e grasso nella corteccia: si come ne fichi: negli uliui ne castagni: neperi: & simiglianti. Puossi ancora senza tagliamento del rampollo che sinnesta leuare il bucciuolo & il dimestico apúcto di quella grandezza dalluna parte tagliato meçtere in quel luogo & legatolo col filo si debbe comandare al modo predesto: & quando pare che sia appreso tagliasi lo stipite o uero pedale di sopra al bucciuolo: impercio che la sommità o uero uetta che uisilascia piu fortemente attrahere il sugo a saldare il bucciuolo. Et in questo modo se ne possono in una aergha o uero rampollo molti duna medesima & di diuersa specie formare: Ma il modo che si fa nella pertica dello amedano o nel falcio si fa in questo modo cioe fori la pertica o uero bastonciello uerde de detti legni cò soçtile & triuello: intal misura che tra l'uno & l'altro pertuso rimangha spazio dun mezzo pie: & messiui dentro irampolli colla corteccia alquanto raschiata o uero rasa sinectano nella fossa agiacere corampolli uolti in su: si & intal modo che almanco alcuna cosa della sommità della pertica del falcio rimangha sopra la terra. Et leuato quindi passato l'anno tutta la materia & tagliatura lapianta in tra rampolli meçterai in ordinata fossa ciascuna piata adorna di molte radici, alla quale per la uentura fara pro: se le loro fessure cioe fessure ottimamente d'atorno siturino con lacreta o uero con laciera: affermoni al cuna persona che auuea prouato questo innestamento in palo di falcio uerde bucato solamente infino alla midolla & dixè che auuea messi irampolli d'uguale grossezza rimossa la corteccia quantunque entrauono nel pertuso: accioche la corteccia del rampollo s'aghuagliassi alla corteccia del palo: & che auuea turato ogni fessura conciera & haueua posto il palo agiacere quattro dita sotto terra in luogo acquidoso intal modo che del palo non apparue sopra terra altro che so-

lamente irampolli: & che ottimamente s'era appreso: & segato il tronco intra rampolli dixè che gli auuea piantati ciaschuno per se & ottimamente s'appresono. Raconta ancora Collumella un altro modo d'innestare & dice che per infino alla midolla la robore sifori con succhiello: & che lapiagha ouero per rugio leggermente sia dentro inclinata & trattone prima ogni roçtura uisidee stretta: mentre ficchare la uita o uero il ramo molto sugoso: misurato alla misura & modo di pertuso lasciando dalla parte di fuori una gemma odue & poi incontanente s'ide il detto luogo con diligetia dargilla & di muschio coprire. Et in simile modo dixè ancora che le uiti nel luluio si poteuano innestare. Et iduo modi predesti aconciamente si possono fare del mese di marzo & nel principio d'aprile & nella fine di febraio quando il sugo uerde & nouello dissoluto p'lo caldo della terra nella corteccia sinuoue. Per le predeste adunque e manifeste che aduegnia che lo innestare che si fa in simiglianti piante sia migliore: non di meno in dissimiglianti molte siate s'apprede & alligna & fa marauiglie infinite le quali si manifestono a coloro che sperimentare le desiderano: & che in cotale cose se esercitano.

Dello innestamento & tagliamento per li quali le piante simutano adispositione delle dimestiche. cap. xxiiii.

Er le cose che di sopra sono determinate uedemo & sappian che le piante saluatiche sono spinose & sabbiose nella substàtia della corteccia & dipoche fronde & di molti fructi, ma minori in quantità & depiu acuti & caldi & secchi sughi: Et tutte queste cose non dubitiamo che aduegnia alla pianta per cagione del suo nutrimento. Et impercio lapianta in tutte queste dispositioni simuta per lo nutrimento del cultiuatore del campo in contrarie dispositioni: la spinositade aduiene per humido nutrimento le accenso il quale constretto dandare dalla midolla alla corteccia per cagione del suo accendimento. Et questa cotale pianta simuta in dimesticha per abbondanza di humido & non soffera l'accedimento del caldo: ma rōpelo & non lascia ragunare il terrestre, ma bagnalo & fallo correre ne pori della pianta. Et simigliantemente labbondanza di quel

medesimo humido discorre in maggior diuisione di foglie. Et questo ácora fa accio che i fructi delle dimestiche siano maggiori. Et impercio che lhumore delle saluariche e poco & soctile per lo piccolo nutrimento di quelle: fara lhumore delle dimestiche spesso & uiscoso & pendera ad flemaricade per la sua abondanza & per lo mischiamento del letame dato & concieduto ad esse. Ma lhumore di pichola quantade & soctile agievolmente si spande dal caldo & diuidesi in molte parti: & impercio sono molti in numero i fructi degli arbori saluatici: & non sono mica uerminosi ma iteri & saldi: & che negli arbori lungamente perseverano. ipero che lo soctile & pocho humore non dilleggeri si corrompe & chiude il poro della uegetatione per loquale sugo dellar bore maximamente quanto in quel medesimo humido sia si come nel proprio subiecto acuto caldo. Ma la bondante humore uiscoso spesso & humido scorre per gran parti in una. Et non e dague uole di uisione impero che lo suo calore e pigro & non acuto. Et impercio si fanno di gran fructi: & non tanto in numero si come si fanno del poco humore soctile & acuto calore: & il suo tepido o uero pigro calore lascia chiudere il suo poro per loquale suga dallar bore. Sicche molti di cosi facti fructi cagionano etiam diu inanzi che sieno maturi & agievolmente iuerminano: & inodi decessi maximamente sono quella cosa laquale ameda & digiestiscie il sugo nelle dimestiche piante iquali nodi tengono lhumido nelle loro tortuositati & pori trasuersali infino a tanto che si maturi & peruengha a sua uapore: & cotale e il loro mutamento per innestamento dimesticchi arbori. Ma quelle piante sono della generatione delle biadi & decamangiari si dimesticchano solo per cultiuamento & cibo incio che le loro substantie diuentano maggiori & piu molle ouero morbide: & il loro sapori & humori diuentano meno acuti per la cagione di sopra narrata. Et la soctilita della corteccia: & la pinezza ancora laquale e nelle piante dimestiche: senza dubbio aduiene per la bonta & abondanza del nutrimento.

Diquali dispositioni & inquali simuti la pianta saluatica indimestica. cap. xxv:

1 Apiana nella sua generalitate abisogni di due cose si come il padre o uero generatione luna delle quali e la materia di che si fa: & l'altra e il luogo della sua generatione: impediscie alcuna uolta la saluggine la materia: impero che si seccha lhumido radicale delle piante. Et la ragione o uero exemplo e questo: cioe che le terre saline mischiate insieme o uero seminate di sale diuentano sterili. Et il luogo che coperti di perpetue neui al tutto non si consano alla generatione delle piante: impero che ha uento per sperimento prouato o uero trouato se laneue e remotissimo da temperamento per lo freddo del ghiaccio loquale e mortificatiuo. Ma conuenienti sapere che se alcuno luogo in se temperato sia il uerno di neui spesso coperto riceuera abondanza per tre ragioni: luna delle quali e che la forza della terra e uaporante spesso si riorcie & riualge alla terra per la copertura della neue. La seconda ragione e che la terza coperta o uero bagnata dalla neue che spira adessa dona alla generatione conueniente nutrimento humido: ilquale apoco apoco & prouincinde distillanti alle parti della terra di sopra infonde & manda giu continuamente uigore al nascimento delle piante. La terza ragione e perche la neue per la sua freddezza laquale circunda il luogo contiene & strigne il uigor de principii generanti accio che non si uapori: & contiene la faccia o uero corteccia della terra accio che non mandi dentro nell'interiora della terra i uapori generati iquali ragunati alla corteccia ouero faccia della terra entrano nelle radici delle piante: & porgono loro nutrimento & generatione di materia laquale entra nel mescolamento delle piante. Et secondo che noi dicemo che luogo perpetuo in freddo per cagione della neue non e conueniente alla generatione delle piante. Così in quel medesimo modo nel luoghi salati & secchi non molto appare la generatione delle piante per lo rimouimento del luogo da temperamento. Onde questi luoghi iquali hanno molta saluggine son di molta secchezza: & per lo consequente di molta freddura: impercio che lo caldo complexionale non si fortifica ne si ritiene se non nel temperato humido. Et se alcuna uolta in cotai luoghi e altro calore sic ardente & consumante: & col caldo non ridi

mane ma nel uapora fuori adusto freddo & mortificante quelle cose che forse doueua no nasciere. Et il segnale di questa terra e che sciema & rannichia per la secchezza & per la freddura: imperoche si dilunga dal caldo & dallumido: iquali rilieuanano & fanno crescere il uoghi & leuare in alto per laqual cosa la terra dolce laquale abonda nel caldo dissolvente & nellumido uaporante spessamente si lieua in colli & in monti & la terra di molta salugine sabassa & sachiude giuso. Ma nel uoghi caldi per la conuenienza delle piante & del luogo bene & aconciamente nati allignano. Et i cotali luoghi laqua e dolce soctile & ben digiesta: imperoche dal caldo di cossi facto luogo & dalla profonda terra sitira & attrahe & mescolasi bene & digiesticie dal caldo del luogo terminante. Onde la decoctione dellumido sicagiona dal caldo che non molto arrossischa & riarda. Et incota luoghi abonda il caldo per due cagioni: l'una dellaquali e il calore del fuoco ritene il caldo. Et la seconda e il calore del sole ilquale per alcuna reuerberatione si multiplica sopra quel luogo. Et il calore del luogo e sicome instrumentale. ma il calore del sole e sicome resminante & formale & quasi uiuificante. Et inpercio continuamente si forma l'humido nelle piante. Ancora laer e mischiato allumido di cotali luoghi iquali aiuta a questo cioe che l'humido spirando su escha fuori in figura di pianta. ma in monti inpercio che sono concaui & uaporosi attraghono gli omori delle loro concauitadi: & a questo aiuta la molta chiarezza del sole de razi & delle stelle: & molta reuerbatione nella costiera del monte & maximamente nelle salite de monti: percio che a desssi l'ita reuerberamento d'alcuna parte della terra. Et percio il loro sauaccia la decoctione dellumido maximamente nellato uolto a caldo del sole cioe intorno al meriggio: per laqual cosa molte piante & bene ricotte allignano ne monti & specialmente delle neuu. Et pero l'humido attratto alla corteccia del monte per la figura della chima continuamente schorre auale. Et inpercio l'umido che rimane di sopra ottimamente si huocia: percio che meglio e uincto dal caldo quando non e troppo ne alueto. & seccas inpercio che continuamente si trahe fuori della concauita del monte & si uirrica & mantiene dalle pious & dalle ru

giade: & questa e la cagione perche nellalte costiere demoni nascono i uini piu odoriferi & le piante & son alquante piu secche. Et appie de cetti monti sono le piante & i uini piu humidi & meno digiesticie: & le piante piu spesse & piu grosse per lo molto humido che discende continuamente acota luoghi dalla scia del monte. Sono ancora certi luoghi che o ipiano o in monte che sieno sono dipetua sterilita & questi sapellano heremi o uero deserti arenoli & salsi: & incotal terreni uincie la saluggine & la secchezza. Et intra le reni di questi cotali luoghi sono raritati. inpercio che le parti delle arene sono contigue & non sono continue insieme coposte. Et la pianta non si puo gienerare del uapore continuo: ilquale e sparto per la circostantia del luogo amolte parti continue dalla uirtu del sole uaporante. Adunque incotali luoghi o altutto pianta non uina scie o se uina scie sie rara & debole: sicome e la sassa fragha & certe altre piccole gramigine o uero herbe. Et pero non accostandosi le parti del luogo insieme per cagione della adustione o uero riardimento e impossibile che le parti del uapore siano acostanti insieme o disolida o uero salda essentia per laqual cagione ancora expira infra la rene per diuerse parti & non si ferma in pianta. Et ancora il nobile loto ilquale e netto & libero dalla terrestria grossa per la sua untuositate: tosto produce la pianta grassa da mangiare. Ma la pianta che nasce sopra le dure pietre per difetto & manchamento d'humore appena dura & cresce lungo tempo. Et pero la pianta laqual dura & cresce ha bisogno di terra et di acqua et daere. Et queste cose rade uolte la pianta nella durezza della pietra. Et un'altra consideratione cha diuene dal luogo o uer sito della pianta. Onde se la pianta sara in luogo che sia presso al sole cioe nel diritto righuardo et aspetto del sole uerso l'oriente et uerso il meriggio piu tosto nasce et cresce inperio che il caldo del sole che sta diritto sopra et lungamente: piu conuenuelemente et piu fortemente muoue il suo humido. et quando la pianta sara ad aquiloue et occidente in tal guisa che il sole tosto declini da quella lagie neratione di cotali piante et anco il suo crescere si ardera: et questo aduiene indue maniere cioe o naturalmente: o per accidentes quando alcun luogo per cagione demoni

o per altre cagioni riceue & prède propria ra d'oriente o uero d'occidente. Similmente se nell'uolo della pianta sarà acqua fredda grossa che rachiuda in se aere o uapore aereo laquale per la sua freddura & spessezza non lascia salire o uero euaporare: cotal luogo non lascia le piante nutrire in grande nutrimento. Et in quel medesimo modo impedisce il crescimento delle piante la secchezza ritenuta in alcuno luogo per lo difetto dell'humido nutritiuo: perche allora el natural caldo si spande alle extremità dell'uolo & adopera in quella ardendo & turando i uapori delle uie secondo che sono ritirati nel terrestre adusto: & allora laqua che nutrisce etiam di se uisibile presente non habrebbe gli adamenti & le uie per le quali euaporassi il nutrimento della pianta & la pianta rimane priuata del nutrimento & perciò non cresce come farebbe assai.

De luoghi inutili & utili alla generatione delle piante. cap. xxvi.

A terra è uno degli elementi delle cose generate il cui naturale luogo è nel mezzo di tutto l'universo nel quale luogo naturalmente si possa & stia ferma. Et adesso si muoue naturalmente quando da esso fosse rimossa. Et è fredda & secca naturalmente: ma accidentalmente riceue nutrimento per le cose di fuori. Et il suo essere nelle cose generate dona adiutorio a ritenere & a far star fermo & ancora seruire le figure & le forme. Ma nelle terre secondo che dice Palladio e dacerchar & adomandare secondo dirade & abbondanza in questo modo: cioè che la zolla o uero gleba non sia bianca & cruda & che non sia magro sabbione senza mischiamento di terreno: & che non sia sola creta né magre & asciutte harena: né ghiaia sterile: né pietrosa magrezza di palude harena: né amara: né terra uliginosa: né tucta aere & sterile: né uale troppo oscura & magra: ma sia la zolla solubile & quasi nera & sufficiente a coprirsi collo intrighamento della sua gramignia o uero che sia di colore misciato laqual se sia rara per mischiamento di terra cretosa & grassa diuenta uiscosa. Et che quelle cose che produca non siano schabiose neronchiose né riarfe: & che non abbiano di luogo naturale. Ma perche altra ter

ra si conuiene al formento & altra è più conueniente & amica delle uigne e da sapere che quella è utile a seminare il grano laqual naturalmente & per se medesima produce le bibe eluino: & grassa gramignia: la canna: il trifoglio: & i grassi roui: le prugne saluate: che le lappole: il farfero: la cicuta: la malua: & tucte altre herbe di questa maniera le quali per la grassa & ampiezza delle loro foglie dimostrano abondeuole & allegro terreno. Et il colore della terra non è molto sollecitato da cercare: ma la grassa & la dolcezza della terra grassa conoscirai in cotal maniera bagniarla la zolla o uero gleba con acqua dolce & rimenerla alquanto: & se sarà uiscosa & appiccante e manifesta cosa ch'ella è grassa. Ancora se la terra cauata della fossa & rimessui dentro & ripiena auanzera sarà grassa: & se mancherà sarà sottile & magra: & se tornerà in campo & laghuagliara sarà mezzana: la dolce si conosce se di quella parte del campo che più ti dispiace prenderai una zolla & metterla abagniare in un uasello di terra oue sia acqua dolce & al giudicio del sapore inuestigherai se tutto il campo sarà di quella medesima qualitate. Et per questi ancora segnali conoscirai quella che sia utile a uigne cioè se sarà alquanto di corpo raro & risoluto: & se le uirghe o uer arbuze gli che produca sieno dolci & splendidi: piaceuoli: grandi & alti: & abondeuoli li come il pero saluarico: il prugno: il roio: & tucti gli altri di questa maniera. Et che non sien ritorti né sterili né laghuidi per magrezza. Et queste cose che detto habeo generano naturalmente della terra conueniente alle uigne bastano però che più pienamente s'entracherà nel libro delle uigne. Ma conciosio che molte sieno le generationi delle terre: che quale è terra grassa o magra: quale è spessa o rara quale è secca o humida: quale è pietrosa o senza pietre: quale è montuosa: & quale è piana. Et di queste le più son uitiose. Ma per la differentia de semi & delle piante spesse uolte sono necessarie: & maximamente se da cieglie il capo grasso & risoluto in qualunque parte situato sia: impero che cotal campo richiede poca fatica & rende gratificato. Et secondo questo in bontade è il campo spesso & grasso: il qual aduegnia che grande spesa richiegha impertanto riponde bene: ma quella è pessima genera

d'iii

one di terra laquale e spessa & seccha infie /
memete: & magra & fredda: & cotal campo
come cosa pestilente e da fuggire. Ma con
ciose cosa che i campi sieno deputati a uarie
utilitati. Recita Varro che Catone lidiuiſe
innoue generationi: & che gli ſcripſe luti
ta dicalcuno grado. Et dice che il migliore
campo e quello doue le uignie poſſono fru
ctificare & rendere molto & buon uino. Se
condariamente e quello doue poſſa eſſer or
to adacquato & bagnato. Il terzo e quello
doue sieno ſalcietti. Il quarto oue ſia uliueto
Il quinto oue ſia prato. Il ſexto oue ſia campo
digrano. Il ſeptimo doue ſia ſelue da tagliare
Loctauo doue ſiano arbusti. Il nono doue
ſia ſelua dighiande. Ma altri ſon che dicono
che il primo in bontade e quello doue ſono
e buon prati perche nulla ſpeſa richiegho /
no. Il contrario e nelle uignie imperoche
ſpeſſeuolte diuorano il fructo con la ſpeſa.

**Della terra & conoſcimento della ſecon
da & ſterilita. cap. xxvii.**

Ecôdo che ſcriue palladio iſſito del
le terre nò ſia ſi piano che faccia ſta
gnio ne alto ne dirupato ſiche roui
ni & ſchorra giu: & calcato o uero ſotterra
to imbaffa o uero ſotto baſſa ualle. Ne dee
eſſere altiffimo accioche non ſia grauato da
troppo gran caldo & tempeſtadi. Ma diru
cti queſti ſiti ſide ciercaſ ſempre lutile & lu
ghual mezo. Cioe chel campo ſia aperto &
che lhumore delle pioue nelcorra fuori col
la china o colle morbido & dolciemeute di
docto & chinato per gli altri / o ualle cò cer
ro temperamento & aperto aere. O monte
diſeſo dallalteza o contrapositione dal
tro monte & libero dauenti moleſti con alcũ
adiutorio. O che ſia alto & aſpro ma boſco
ſo & herboſo. Ancora la poſta ouero ſito de
campi che ſono da eleggiere ſia cotali cioe
che nelle fredde prouincie il campo debbe
eſſere oppoſito alla parte oriẽtale ouero me
ridiana: accioche per oppoſitione dalcuna
gran montagna aperto & diſchiuſo da que
ſte due parti non diuenti rigido per freddu
ra. Ma nelle calde prouincie ſidee piu toſto
deſiderare quella parte del ſectentrione la
quale riſponda con ughuale bontade alluti
lira & aldilecto & alla ſancta. Ancora dice
Varro che quattro coſe ſono da conſiderare

fuori del terreno per lequali la poſſeſſione
piu & meno fructuola ſirende. Et primamẽ
te ſe la ragione e moleſtata & infeſtata / pero
benche illuogho ſia abondeuole non dime
no diuene inutile per gli ladronecci & furti:
la ſeconda coſa e da conſiderare ſe nella pro
ximana regione ſono huomini che compe
rino quelle coſe che ſono dauendere nel po
dere: o che uendano uille chadeſſo biſogna
no / perche per queſto la poſſeſſione e di
maggior fructo. Laterza ſi dee attendere
ſe illuogo ſara troppo dalunga pero che le
coſe neceſſarie a eſſo ma ageuolmente ſi por
teranno: & impertanto e da giudicare men
fructuoſo. La quarta coſa che rende il po
dere piu fructuoſo ſono gli andamenti & le
tie per gliquali icari o uero nauu poſſin
portar uia & addurre le coſe neceſſarie. Et
ancora dice che ſidee atẽdere inche modo
iluicino dallato habbia il ſuo campo in ar
borato pero che ſe ne ſuoi confini hara quer
tiero non potrai allato o uero appreſſo a
quella ſelua ſeminare: o uer porre luluio:
pero che intanto e per natura còtrario che
non ſolamente gli arbori meno fructificano
ma etiamdio ſchiſono & riſughono dentro
al podere & ſiripiegano. Et nel confine o
uero extremita fãno ſterile la uita el terreno.

**De guernimenti o uero chiuſe degliorti
& delle uignie. cap. xxviii.**

Guernimenti delle uignie degliorti
& de campi ſifanno in molte manie
re percio che alcuni ſono che gli
chiudono & cingono di ſiepi fatte di pali &
di uimini. Et certi gli cingono di piante:
di pruni & d'altri arbori: i guernimenti &
chiuſure delle foſſe molto diſendono dalo
entramento degli huomini & degli animali
& dalla ingiuria delle proximane acque
che ſchorrono aluoghi che ſideono diten
dere: & maximamente ſe cotali acque han
no leriſe alte & alzate ſi come ſufficienti
argini. Ancora molto ſan pro cotali gu
ernimenti alli campi & alle uignie troppo
humide & acquidoſe accioche adeſſe diſ
corra il ſuperfluo humore acquidoſo il qua
le anniegha le piante: & conuertele in lo
glio & in uena & impediſcie la compiuta di
geſtione dellhumore che nutrice le uue.
Et ancora queſti foſſati ſideono fare gran

SECONDO.

di o piccoli secundamente che più o meno sono iluoghi acquidoli: & secondo che più o meno temono ilnocimento deglihuomini & deglianimali che uiuoglion entrare. Et fanno ghuernimenti per defecti per tutto il tempo della state se lacqua diso terra o quella che se ne fossati raccolta non impediscie: ne gli luoghi son daffare dagosto disettèbre & doctobre po che irali mesi maximamete la cqua delle fosse & della crosta della terra e consumata. Ma come inuoui fossati si fanno e manifesto: pero che dacia schuna parte del lempieza sistende un filo ouero funiciella & seniasi. Et poi colle uanghe nella terra & cogli azironi nel sabbione sicauano: & laterra trita che rimane disuori conlebadili ligicta & leripe colle zappe o uero uanghe & azironi sipuliscono. Ma iuecchi fossati in questo modo siripano & raconciano cioe che principalmente tutte le cose che impedischono icauatori sistirpino coronconi: & poi sirada il fondo colle marre: & laterra rasa collherbe ligicti fuori: & poi colle marre saghuagli no leripe & si formino secondo che stare douereanno. & poi liberamente sicauil fossato adentro secondo che alcaualore piacerà. Tuttaua e danotare che nellamolto cretosa terra non siedono fare leripe molti pendenti: ma poco pero che dopo ilgielato uerno appressandosi ilcaldo della primavera sidissoluerrebbero & cascherebbono. ma nella terra pietrosa o uero soluta leripe non agiuolmente rouinano & ighuernimenti delle siepi equali si fanno dipali & diuimini specialmente hanno luogo & maximamente doue na abondanza: & doue lamultitudine degliarbori impediscie ilpiantamento depruni & illoro crecimento: equali ghuernimenti come si faccino emanifesto che fichati ipali acuti luno dallaltro un mezzo piede o poco più sighuerniscono disopra diuimini & dispine: & ancora con meno pali & uimini si fanno. Ma sono più deboli cioe che fitti due o tre piedi distanti quattro pertiche ughualmente dilungi per trauerfo si leghano: & poi disopra diuimini o dipruni posti per diritto si tessono. Et lechiure che si fanno delle piatte depruni & degliarbori in questo modo si faccino: cioe che nelluogho della chiusura si faccia un solcho adentro un piede & altere ctanto lato: nel quale lepiante leuate altronde si spongono luno dilungi dallaltra un

palmo o doue & colla terra che quindi si leuera ottimamente trita sicuoprino leradici & poi sicauil fossato se in quello medesimo luogo siede fare. & laterra si leui sopra ledette cose & quando sarà tutta in alto leuata potrá si fare chi uorra unaltro solcho & simil piantamento si faccia. Potrá si ancora fare più forti piantamenti chi uorra a più forte chiusure secondo il modo nel primo libro narrato quando si disse delle tombe & delle corti. Et e danotare che la oue la chiusura e molto necessaria siedono porre piatte dipruni: ma doue non e tanta necessita & haui po uerta dilegniam per cagione del fuoco si possono aconciamente fare piantamenti & maximamente quello disopra delle piante depruni: degliolmi: decorogni & simiglianti: i quali piantamenti ilterzo anno quando saranno cresciuti sirimondino o uero potino & si pieghino. Accioche forti & spessi diuertino & si remettino oue perduti fussino & poi quando saranno spesse & folte cresciute si dispongano & aconcino intrigate: & si leghino oue bisogno sarà: & non si tagli no allato alla terra: ma uno pie sopressa nel tempo doctobre & meglio nel tempo difebraio & dimarzo si fanno infino che le giemie hanno a ingrossare & in questo cotale modo sempre saranno iluoghi chiusi: & lasiepe diuentera spessa: & mettera nella sommita de pali & nel mezzo & nella radice: & di quelle che nella schiera disopra son piantate se ne potranno lasciare alcune dilungiluna dallaltra certi piedi senza tagliare accioche fructifichino o che per fuoco si serbino si diputino aedificii. Deon si ancora porre lepiante depruni nella schiera disotto si come sono lepine giudaiche: o uero pruni albi: o di prugni: o di rose saluatiche. & di simiglianti chabino spine spesse & acute. Et gli alberi che nella parte disopra siedono porre siano leprugnie dimestiche lequali colle loro spine difendono & colla loro spessa pululacione chiughono il luogo: & ilterzo olquarto anno seruono al fuoco & molto fructo rendono. Osiano piante dolmi: o di salci: o pioppi: o dinocciuoli: o dicorogni: o di melagrani incaldo o temperato aere: & di simiglianti arbori & maximamente di quegli che agiuolmente pululano dalla radice. Tutta uolta e danotare che se laterra e fredda & dura irato che in essa malageuolmente le

piante sapiagliano si dispongano le piante de melicotogni colle radici o uero sanzeffe le quali non rifughono o uero schifono tal terra. Ma se gli campo sarà solmo più utile di tutte laltre piante pero che sostiene lasiepe & la uita: & dona dilecteuoli fronde alle capre & abuoi & dona uerghe alle stèpi: & al fuoco & al forno: & è optimo amolti lauori. Ma se in quelle piante ha difetto di piante si faccia così cioè che uisportino altronde colle radici coperte & ottimamente apparechiate. Accioche dal caldo & dal uento si discedano o che si ricoglinno nel tempo che si maturano i fructi: el seme si secchi al sole & semiate o uer piatate del mese di dicēbre digēnaio o di febraio sin uirriscono: accioche nel seguente o uero terzo anno agievolmente sabbia coppia di quelli: Palladio comanda che si colgano: & della spina o uero pruno che si chiama rouo canino & mescolinsi colla farina del horobo collacqua macerata: & poi in tal maniera si mischin nelle funi della stramba che fra le funi si conseruino infino a principii della primavera & alloro in quel luogo oue lasiepe siede fare si faccino duo solchi dilungi luno dallaltro tre piedi daltreza di sei piedi: & per ciaschuno si sotterrino con leggier terra le funi cosēmi. Et così in. xxx. di elchono fuori le spine le quali così tenere e bisogno che siano aiutati con certi adiutorii & giugnieransi per gli spari lascia ti uoi in taluno & laltro: ma questo modo occhupa molto del terreno.

Della defensione & riparo contro allempito defiumi. cap. xxviii.

Pessuolte che i fiumi colloro empito schauono & schazano le possessioni & fanno le rouinare: & alcuna uolta per loro crescimento & abbassamento del uoghi proximi mondano & cuporono lerer resiche al uoghi doue i fiumi per loro rabbia fanno rocture: un poco più suso si faccia no penacchi: cioè che siano forti secondo limpeto del fiume: o uero che in quel medesimo luogo fattuffino ceste che uolgarmente in alcuno luogo si chiamano bergulli con grandissimi corni di legno da ciaschun capo amodo di rocce facti & tessure di uimini & piene di pietre. Ma doue labondanza della acqua cuopre la terra & annega le biade si fac-

cino forti argini accioche resistano allan giuria dellacqua. Et se l'argine prodecto in alcuna parte di uetera debole inanzi che quello manchi unaltro seme faccia conuenuele & buono doppo quello: & facto debole i certi luoghi si ragliacciocche i carri le bestie gliomini siano constrecti di scalpitare & dare su per l'argine facto di nuouo.

INCOMINCIA IL TERZO LIBRO
DELLAVORARE I CAMPI ET DELLA
natura & utilità de fructi che si ricolgono ne
detti campi.

ISOPRA NEL SECON
DO LIBRO GENERAL
MENTE e tractato del col
tiuamento de campi. Ora
in questo terzo libro diro
singolarmente del cultiua
mento & utilità di ciaschuno seme & fructo
che in essi si raccoglie & principalmente per
ordine dal fabeto. Et prima diro dellaia &
granai che a ciascun seme conuiene e neces
sario.

Dellaia da bastere.

cap. i.

AIA non dee essere dilungi dalla
uilla perche sia più ageuole a portarui. Et accioche per lapu presteza daltri uicini del signiore o uer pcuratore non si generi sospetto: ma sia come dice Palladio piana interra o uero insusasso rappianato: o uero in luogo doue pello calpestare dellunghia delle pecore: & per lomechola mento dellaqua sia calda: & presso allaia un luogo alto & piano & puro nel quale si possa il grano sicche al coperto si possa raffreddare & poi ne granai si porti: laqual cosa uolara più durare. Facciasi un tecto o uero altra copritura & simigliante: accioche nel tempo delle subite pioue labiada monda o presso a monda si porti. Sia adunque in luogo alto & aperto dilungi dagliorti & dalle uignie & dagli arbori fructiferi: & siccome alle piante piccole & tenere gioua il letame & la paglia: & così questo come nimico corrompe & fora le foglie.

De granai.

cap. ii.

TERZO.

i Grani s'idebon fare nel piu alto del la casa dilūgi daogni fiato & letāe & stalla iluogo freddo & uētofo & seccho. Ma facti igranai si come dice Palladio s'idebbon ibratate diterra & dimorchia: & sopra ilgrano gictare foglie duliuaastro o uero duliuo lequali q̄do farāo secche sileui no. Questa cosa dagorgoglioni & datopi & d'altri animali aquale e nimica loconserua. Alcuni altri mescolano tralgrano foglie di coriandro per conseruarlo assai. Palladio dice che niuna cosa e cosi utile come il porlo in alto: effendo imprima in terra & affredato alquanti di & cosi poi negranai siripōga. Collumella comanda chel granaio non sirimeni: pero che piu simescolano letigni, uole o altri animali che labbiano aoffendere che se non simuoue pero che non passa, no piu giu che un palmo & cosi dalla corruptione & dallontigniato durerā. Ancora e daguardare che illuogo doue sipone non sia hūido o uero rado ma spesso & bene piano accioche itopi non possino forare ilsondo degranai. Et sopra ogni cosa diligētemēte e da attendere che non sipongha iluogo ne troppo freddo ne troppo caldo, po che per ciaschuno diquesti sicorrompe & perde la uirtu naturale. Alcuni altri fanno un pozo & dalle latora ponghono paglia & cosi disotto accioche alchuno humor o aria uisipossa entrare senon due bisognia: o uero quando bisognia peruiare. Que adunque lospiraglio nō uiene nō apparischono igorgoglioni: & cosi ildecto grano basta cinquant'anni. Et ilmiglio nibasta secondo che dice Varro piu dicento anni.

Della uena.

cap. iiii.

i A uena e didue maniere: saluarica & dimestica: la saluarica nasce tralgrano conciosiecosa che latroppa humidita & intemperanza della terra si couerischa in uena laqual dal grano inherbe siconosce, pero pero che ha piu larghe & piu uerde & piu pilose lefoglie: & il suo granello e piu nero & piu piloso, & maturasi & cade inanzi che ilgrano sia maturo: la dimestica e bianca & non pilosa & seminasiquando ilgrano & qllo medesimo modo: ma meglio del mese disebraio & dimarzo: ma ancora nella magra terra uiene & simile aria &

terra desidera Alberto dice chella uiuol terra seccha & poco iazi algrāo simatura & coglieli. Et cosi lherba come ilseme e optimo acauagli & buoi & asini. ne luno ne laltro sua per cibo dhuomini: la sua uirtu e dileuare ogni durezza: & dinectare lafaccia si come dice Plato.

De ceci.

cap. iiii.

i Ceci sono noti & molti & didiuerse ragioni pero che alcuno e bianco & alcuno sanguigno: & alcuno rosso: & alcuno piccolo: & alcuno grosso & altri neri: dequali il sanguigno ha lacortecia piu aspra: & gli altri hanno le buccie morbide. Optimamente nasce nellaria temperata & humida & desidera terra grassissima & bene lauorata & ancora lacreta non schifa: & nella terra molto magra non uiene bene: se minasi del mese disebraio inluoghi caldi & temperati: & dimarzo & daprile neluoghi freddi. Et accioche naschino piu tosto giouera ilmechterui in molle in acqua doue sia stato letame quando tardi sileminano: & intorno a solchi dellorto optimamente sipianta: & quando e maturo sicoglie: una meza corba basta a una bubulca diterra. Sarchiasi & mondasi dallherbe come lefaue: & offende gli molto lanebbia: emollume agieuolmente ilsia perire: colghonfi quādo ilgranello ha delseccho & quandolaluna esciema. Elcece bianco secōdo che dice Isac e caldo nel primo grado cioe nel primo grado & humido nel secondo. Il rosso e piu caldo & meno humido. Ma Auicena dice che ciaschuno e caldo & seccho nel primo grado & il nero e piu forte. Ilcece e dimolto nutrimento & i humidiscie iluentre: ma gienera uentusita & enfiamento: & pero acresce la sperma & fa uenir uoglia dufar colla femina: po che gliainse tre cose appartenenti alcoito. Cio e caldo nutrimento: & enfiamento & pero molto uale. Et quando desiderassi dauere moltitudine dicauagli la coprire illor uso. Ipocrate dice che gliadue ragioni: cioe che quādo sicuocie lascia luna & nellacqua doue sicuocie rimane luna luna e salsa & l'altra e dolce colla sua dolcezza gienera buon nutrimento: & acresce illace & iluentre aumenta: & colla salugine dissolue gli omori grossi & menoua lorina prouoca & imen

strui & ualle aritropici & a tutto il corpo purigginoso. Et le colbrodo suo tilauì mon da il serpigine & lamperigine. Ancora se cūdo che dice Galieno ilcecie catua iuermini del corpo et ualle alloppilatōe dellamilza & del fegato: & alfiel & rompe lapietra del le reni & della uesticha. Ilcece nero e piu diuretico & apertiuo: & pero ualle piu inaprire lioppilazioni della milza & del fegato & in rompere lipietre & cauare uermini. Et specialmente se sicuocie colappio & cogliagli & beafi. Il bianco e migliore per acrescere illacte & lasperma Auicenna dice che il cece chiarifica laboce & nutrisce ilpolmone meglio che niuna altra cosa. Et perciò si fa mangiare della farina delcece amodo di farinata. Et no sīdee ilcecie mangiare ne ināzi ne doppo: ma nel mezzo & molto acresce laluxuria: & lasua bollitura fa molto rizare lauergha quando sībee adigiuno.

Della cicerchia.

cap.v.

Acicerchia e nota & desidera aria humida & terra grassa & cretosa: & puossi seminare interra come lasa-ua & pot ararla & solcarla digienniaio & febbraio & nel principio dimarzo una corba basta alla bubulca & e bon cibo aglianimali & glihuomini lufano lesse per lasamiglia & son buone per coloro che durano fatica.

Della canapa.

cap.vi.

Acanapa e della natura dellino: & desidera simigliante aria & terra: ma non e dibisogno così ararla. non di meno chi desidera lacanapa per funi lade seminare interra grassissima nella qual uengha grande & amolta stoppa per lagrassenza della sua corteccia: & quanto piu rada si semia tanto piu fara ramoruta. Coloro che neuorranno far panni cioe saccha et lenzuola o camice la semini in lugh mezanamente grassi & arati & spessa nequaluoghi uera sanza rami quasi in modo digran lino & fara conuenueuole atucte lepredece cose. Et ancora fara necessaria apeschatori per fare reti pero che lacanapa meglio sīdisende nel lacqua che lino & similmente lereti facite. Semina si nella fine de marzo & dapril: et far chisi & colle mani senecaui lherbe. Cogliessi

lacanapa quādo ilsemi suoi sono maturi cioe imaschi & legata infastegli sīponghon sicche luno seme sia sopra laltro: & leradici dellaltra parte: & cuopresi leuecte del seme: cōherba ouero strame sopra laquale si pone o pietra o terra accioche ilsemi sīcompino dimaturare: & così silasci stare sei o otto di & le uisene lostrame o pietre Et ponghasi presso alsemi lenzuoli & agieuolmente necade ilseme. Ma ilseme femmina ilquale non e tanto dee stare per. x. di. Ouero ilmaschio sirico: glie quando inbianca: & poi tutto insieme simacera & nellaqua si lascia stare insino atāto che la stoppa sīparta dallegnio. Et il detto legnio macerato & corrotto lacorteccia e specialmente lasoftile lagrossa e molta & lūgha la quale sīpuo dipelare: alcuni altri la stoppa che agieuolmente sitoglie poi che fara maciera nellacqua. & lauandola nellacqua & scossa & poi sīseghi. Et nota che del sīmigliante seme nascie lacanapa ramosa: laq le molti semi producie & infiniti. Et laltra che non e ramosa el tutto fa pochi semi. Ilseme suo e optimo per gliuoccegħi & uolentieri lobecchano & pigliono perefcha.

Del grano.

cap.vii.

Lgrano per lasimilitudine della sua complexion e piu che tutti gli altri semi aglihuomini da conuenueuole nutrimento: & lesue diuersita sono assai pero che alcuno e dunanno o uero dimeno. Et questo specialmente da buono nutrimento: & desi seminare in questo mudo. Et alcuno e dimagiore eta & questo e men dilode uole nutrimento & a seminare non e buono che debilmente nascie. Et alcuno grano e mezanamente lungo & bianco o uero rosso & ha softile corteccia: & la farina ha bianca: & questo e optimo. Quello e grosso tondo & rosso: o bianco: o uero risplendente e meno buono: & lapasta che senefa non e così tegniente ne il suo pane ricresce in alto. Quello che sīfa del primaio e molto tegniente & il suo pane molto cresce. Ma del campo ricolto amifura meno rispōdechel grosso. Et il grano elquale nella terra grassa nascie e piu grasso & piu appeso graue & piu nutrita. Quello che nella terra magra nascie e il contrario. Et quello che nascie in paese caldo o uero interra calda

TERZO.

e piu caldo: & quello che nasce nella fred / da e piu freddo Et quello che nasce nella piu secca e piu secho. Et quello che nasce nel paese humido : o uero terra humida & piu humido. Et enne alcuno che non ha re / ste nespige cōtucto che faccia picchole spi / ghe ouero corte: & piu il seme teme la neb / bia che quello che alcuni dicono. Nō dime / no piu della radicie meche & radoppia le spi / ghe. Il grosso adunque il quale maximamē / te a le spige rosse contucto che le produca piu grosse & molto grauose: nō dimeno po / co meche & piu rado situoua hauere le spi / ghe. Inogni paese habitabile nasce: contu / cto che piu nobile & abondante nasce ne / paesi temperati si come nelterzo & quarto / climate laterra desidera grassa o uero meza / namēte grassa & didolcie sapore. Et ama la / terra & mezanamēte solura: la troppa solu / ra schifa: & nellaperto campo molto siralle / gra & offendsi neluoghi ombrosi: & negli / humidi & acquosi periscie. Il grano il quale / siracoglie piu acceio risponde meno a me / sura. Et seminati nelfreddi & neuosi luoghi / nella fine dagosto & tucto settembre: & ne / luogi temperati della fine disettembre o tucto / octobre. Nequali tucti luoghi prima fa / ri laterra: accio che assai grano sia sopra le / radici o uero nel uerno eicha fuor dellater / ra. Et nellutimo sia grasso ilquale se silemi / nera maturo uimoltiplicano diuerse ragio / no dherbe lequali imbastardischono ilgru / ne & anneghono: Anno giugiere ouer bu / bulca basta una corba digrano. cioe diseme / ilquale se neldesto tempo fara molto secca / aterra ilemi sparti meglio ne campi che ne / granai si seccherano. Ma se siricoglie p tē / po freddo oneluerno sia fuori del capo do / uacqua nō possa oppressargli aceto che nō / ghuaсти ilgrano. Se la terra sia temperata in / octo di della terra escie o uer poco poi: co / stumasi il campestro campo da grano semi / nare in questo modo quello diligentemēte / lauorato secondo ladoctrina nelle cose gie / nerali eata: Et quello seminato ancora sari / & colle matre tuctoi insieme siricuopra & le / zolle siompino. Et delle zolle siompino / cosi diricti in minori come glitrauersali sol / chi maggiori per le inferiori parti de cam / pi impreio: perle quali lacque piuuenti che / uidiscorrono liberamente senza impedimē / to a fossati sidiriuiuo: lequali acque se nel tē

pochel grano sono in lacte & incomincia / agierminare selle uirimangono spengono / ilseme del mese di giennao dopo ilgielo & / difebraio & dimarzo poichel grano e diq / tro foglie col sarchiello & colle mani datu / cte lebastarde herbe samondisiche negliar / bosi lhuoghi piu anaccio: ue non herbosi / piu tardi si sarchino. Ma delmese di maggio / o uerun modo si tochino le granora: impo / che fioriscono in octo di: & poi diiposto ilfi / ore indi aquaranta sifisa grande in fino alue / nimento della maturita. Quello medesimo / dice palladio dellorzo & di tucte laltre bia / de che sono disingular seme del mese digiu / gnio neluoghi maremmāi & nepiu caldi & / nescchi. Ma netemperati & freddi delmese / diluglio labiada del panico sitagli laqual ap / parecchiata esser cognosci seughualmente / lamaggior parte delle spighe con maturata / bianchezza arrossa. Et ilmodo conosciuto & / usato iuerita dimietere e laparte digallia cō / piu piana solennita uia amietterlo: & per le / fatiche deglihuomini dunopera dunbue in / spario ditucta labiada prende. Et fassi una / carrecta bassa che condue ruote breuemēte / siporta: lacui supficie ditauole sicuopre che / disuori sono inchinate: & nel sommo rēdo / no spatii piu larghi dalla sua testa pigliante / piu breue & lalteza delle tauole. & quiui so / no piu denti & radi amitura delle spighe si / ponghono: & ponghonsi per ordine dalla / superior parte: torti inchinati deldosso del / la decta carrecta. Et dui breuissimi timoni / sifigurao doue ilbue colcapo alla carrecta / riuolto algiogo saconcia. Elbue sia mansue / to imodo che non auanzi ilmodo del guida / tor. Questi poi che lacarrecta per labiada / incominciera ainframectere tucte lespighe / nellintramento dedentegli compresa siragu / nera lasciando lapaglia laltitudine o imbas / seza speffeualte temperando ilbisolcho che / seguita: & cosi per poche percosse & ritor / namenti in spatio dipoco tempo tucta labia / da sicompie dicorre. Et questo necampi & / luoghi ughuali cioe impiani & maximamē / te doue lapaglia non e altrui bisogno ele / gati grani dalla mactia aterza o uer tuctol / di quando laria tēperata e silegha: impero / chenellore della molta secchezza lespighe & / ilegami sirōpono / & poi legato siporta al / laia cō fasciategli anouerati & socto alcū re / cto o uero ibarche ita maniera dispōghon

che lacqua piovendo entrare non uipossa . Et quiui siraguni raro che sia tuſta compiuta digouernare . Poi ſitriti o uero ſibaſta cō uerghe o coreggiati o uer con caualle . Ma cō coreggiati e meglio pero che tuſto ilgrano della paglia ſcuote . ma iltritare del a paglia colle caualle e piu uelocie & rompere anco fāno meglio della paglia che biſogna alpaſto deglianimali:& e piu utile roſta da ogni folia e ſemi extranei conuento ſa ſimō dano:& conuenientemente ſeccho & riſfrigerato negranai ſiripone alla cui conſeruatiſe molto ſa pro . ſe ſpeſſe uolte ſiricerchi che inmonticegli daſtrano calore non ſia . no infecti:laqualcoſa quando aduen ſſi colla pala ſiriuiolgha & uentiſi . Et ancora meglio e che al ſole & allaria ſiportino & riſfrigerato ancora negranai ſiripongha giene . ralmēte dituſti igranai fuori che del miglio trouato e che daſuoi ſtipoli meglio che al chuoter gli ſiconſeruano . Ilgrano ſecondo Ilſac caldo & humido temperata lacortecchia ſua calda & ſeccha e . & che non mondifica Ilſuo nutrimento e piccholiſſimo nellacqua calda meſſo & ſtropicciato & colato & cotto ilpeſto & ipolmōi dauilcoſi humori purga & ſe lacqua ſimeſta in lacte piu nutribi . le ſiſa . Se cō uino cōacqua miſchiato ſicuo . ra & ſacciaſi impiastro diquello allepoppe dure per laſpoſitione dellacte ſillodiffolue . Inuerita Ilſidero dice che laforma delgrano col mele miſchiato lepultule della faccia ſana & alle mamelle per cōgelation dellacte indurate con graſſo & uino cotta ladurezza molliſica gliſiragunamenti cioe inſiature & appoſtemi matura:inerci biſdegnati & indurati & quaſi ſpaſmati diſtende & quel medeſimo quaſi dice Diaſcoride . Ilgrano con ſale miſchiato gliappoſtemi matura & apre . del panicho recente & nuouo ilnurrimento piccolo crudo ſlēmatico cioe acquoſo & enſiatiuo rugito & dolor dilato cōmuoue Aroſtiro piu nutriſcie & meno uenturiſa ſa ſtiti . cho & inacqua cotto grauiffimo e inſiatiuo adigeſtiſi duro & rugido: per lo corpo muoue homori ſpeſſiſſimi & uiſcoſi gienera . Ma ſegli ſi ſmaltiſcie bene molto nutrica & imēbri conforta & impero dar ſiconuiene a coloro che durano molta faticha . Ilgrano roſto ſe con lacte ſicuoſa ſanguie buono & lo deuole gienera & molto nutrimento ſe ſpeſſo ſi prenda loppilatione del fegato & dadu

reza della milza : & lapietra della ueſcica & nelle reni gienera:& maximamente ſe lere . ni molto calde hara: o naturalmente o accidentalmente:& inuerita lapalta del frumento uſſamo in molti modi & e azima & uiſcoſa & enſiatua & aſmaltire dura:& impo enſiagioni & dolori & oppilationi gienera & nutrimento duro:& groſſo : & inlaudabile: & pero ſol agliexercitanti ſiconuiene . Ma ſe laſara friſta o ſotto bracie cotta rea eſimpero che e diſuor dura & denro uiſcoſa & ri . man meza cotta . Et impero ne aglioniſi ſi conuiene per lauicoſa & crudita dētro : ne agliexercitanti per ladurezza & per la aduſtione che e diſuori . Ilpane informa grāde la cortecchia piu ſoſtile & piu dura ha:& impero laſua cortecchia nutrica poco:& e aſmaltire dura lhumidita diſeccha onde iluētre coſtipa & ha mollo dimidolla:& quella midolla e groſſa:uiſcoſa:humida & enſiatua:& ſlēm uiſchoſo gienera . Ipani piccoli & ſoſtili diſorma ilſuocho ilpaſſa & lamidolla diſeccha dallhumido . onde poco nutrica & tardi ſiſmaltiſcie:iluentre coſtipa:& maximamente ſe freddo ſia & duno & didue di dal . cuocere dilungi . Ma quello che dimezana forma & di mezana potentia . Et ilpane il cui ſuoco acuocere e grande & che ſu forte ſuoco ha diſeccate le exteriori parti cioe lecortecchie & indurate:& lamidolla non ben cotta: impero che lacortecchia uelociemente indurata nō laſcia ilſuoco alle parti interiori entrare o uer paſſare . Et impero che lacortecchia e dura non nutricate quaſi come incela onde ſecchiſſimo ſanguie gienera & coſtipa iluētre . Et lamidolla uiſchoſa & groſſa & indigeſta onde crudi & ſlēmatici humori gienera . Ma ſe inanzi che coſto ſia ſenetragha uiſcoſo ſara fortemente aquegli che ſmaltiſchono:& agliexercitanti ſolamente neceſſario & ſe laſciato ſara iſino che coſto ſia ſeccho ſara extiticho & duro a ſmaltire . Ma iltemperato ſuoco meglio e impero che tuſto il corpo del pane paſſa ughualmente: & migliore e quello che choſto nel forno . impero che tuſto ughualmente ſicuoſcie . Ma quello che choſto inteſti e peggiore:impero chel ſuocho inuna parte piu a opera & laltra cruda rimane & uiſchoſa . Et impero e aſmaltire duro . Se dunque ſpeſſo ſi mangi doppo molto tempo & inſiagioni & dolore diſiancho genera & ſimilmēte fa .

ra quello che fara cocto sotto lacienera. Et il cocto insu carboni uelocemēte difuori si seccha & dentro grosso rimane & uisoso & molto dicenere conesso simischia maxi- manēte se lelegnie sien morbide & che to- ro sincendino: & impero enfiagioni & gra- uita dimembri & oschurita fa. Il pane inue- rita che caldo o uero riciente maggiormen- te humido & nurtitiuo. Quello che dapuo uno o uero due di siprende e laudabile: im- pero che réperato dentro & difuori: secchis- simo rado & leggieri per cagione della tol- ta humidita onde glimori & genera sete del lo stomaco & il uentre costipa. Il pane che temperatamente ha formento & sale ben cō- sectato & si come si conuiene cocto agieuol- mente nello stomacho simaltiscie: & san- gue chiarissimo i corpo gienera. Onde piu conuenueole e a coloro che in riposo stāno & nella dilectione delle delicie. Ma agli ex- ercitantī & affaticanti e inconuenueole o ue- ro inconueniente p la sua sottiliezza & ag- gieuoleza dissoluitone de membri loro. ma il pane ben formentato non hauente sale ne non ben cocto uischosa crea & grosseza. Et impero conueniente e agli affaticati & che fortemēte simaltischono: ma il pane che di superchio ha formento & sale niente nu- tricha ne non conforta: la uirtu iuerita del- sole lumidita sua seccha: il formento la con- iunctione radifica .

.Delle faue .

.cap.viii.

Lcuna faua e grossa & alcuna e mi-
nuta. Ancora alcuna e biācha alcu-
na e negra . Et ancora alcune agie-
uolmēte sicuocono: & alcune dure cioe che
non sicuocono ne nō simmoleno : la biāca
che agieuolmente sicuocie e migliore & le-
piccole sono piu saporose: & piu fertili cioe
che non sono le grosse le grosse son piu bel-
le ma sono men fertili cioe non fanno tanto
fructo . In ogni aria habitabile inalcono &
fructano & desiderāo grassa terra & creto-
sa : & i quella fa sochile corteccia & agieuol-
mente sicuocie. Et nella mezamente soluta
terra cioe temperata di grassa affai conue-
neuolmente nascie: ma in sabbiōe & magra
terra nō puiene bene cioe nō nascie bene e
nō fructa bene: & qlla che uinascie ha cor-
teccia grassa & e dura acucier se quel c oral

campo non si lerami ma si bene singrasia-
si allora la sua malitia siramenda : ma sem-
pre migliore e quella che nascie i terra graf-
sa cretosa . Semina si in stipuli & in tetra nō
arata aduengnia che nella arata seminare si
possa conuenientemente . Spargiesi il seme
in luogi caldi o uero temperati del mese di-
nouembre & didicembre. ma ne freddi oue-
ro temperati del mese digiennaio & difebra-
io quando la terra poi dopo il forte gielo
tali e che si possa arare & poi sparso il seme
& meglio e nellumida terra che nella secha
seminarla. Ma ancor si puo semiare del me-
se dimarzo & maximamente in terra molto
grassa. Alla quale molto fa pro quando tar-
di si semina se macierare prima in acqua si
seminano. Et cosi incontanente di giermia-
re & nasciere si studiera che se inacqua dile-
tame due ouer tredi simmolli: quella che pos-
sasciera miglior fara dacuociere . Et acora
cotale mollificatione grassa allefaue cōtro
alla magrezza della terra cōsiglio presterra.
Alcuni dicono che una acqua ditorno che
una maniera lucēte amodo di falcio. Et di q-
la acqua qdo si semina imbagnata che quel-
lo sono agieuole acuciere. Ancora puato
e che se la sera sipongha imolle in acqua nel-
la qual fara bollita con cenere & stia lano-
cte coperta & lamaetina silaui cō acqua cal-
da & ponghasi acuciere che ageuolmente
sicuocono: & nō e necessario quādo sono se-
minare che accioche nascino lezolle sirom-
pino . Queste cose nō contrariando adue-
gnia che molto infra la terra attufata sia sil-
lar ompe pululando: & ceste alla superficie
della terra una corba cioe misera: una bu-
bulcata cioe spatio diterra dū paio di buoi
empie & poco meno duna corba ede dalata
mēte spargier accio che dilatar sipossino ne-
gli stipiti cioe negābi: alluna piena meglio
si semina la faua. Di questa gieneratiōe dele-
gumi la terra nō si offende & maximamente
se leradici silasciano nella terra: ma imper-
tanto non percio si seconda se non per acci-
dente . Il campo sia humido : impercio che
Collumella dice: il campo agrani trouasi
piu utile che lano disopra uoto sia stato:
Quam qui calamos fabasue messit & dixit.
E uero dice per due ragioni luna pero che
del nutrimento del Formento alcuna co-
sa consuma: & laltra che non puo nella
state cosi conuenueuolmente ararsi come

quando e igniudo. Lafaua fecôdo Palladio e daroncicare quando e grande quattro dita sopra alla terra: & poi altra uolta sifarchia quando lherbe nociue faranno in quelle rinare: della qual farchiagione non affliggie anzi fa pro: & molto fructo rendera exparita. Ancora presso almodo si come laterra risponde del mese dimaggio & digiugno. Lafaua in quaranta di fioriscie & isiememete cresce & quel medesimo e fructi isemi duplicati: si come il pesello & gli altri legumi fructi del mese digiugno lafaua almenomar della luna sidiuelle inanzi di & inanzi che la luna proceda & istefa & rifrigierata sipo ne nel granaio & cosi igorgoglioi onon puto o uer meno nociuoli aura si come Palladio dice & Varro dice che lafaua & fructi gli altri legumi inuasi olearii cioe daolio cō cenere mischiati per lungo tempo sani siferuano dagorgogli. Lefaua si come dice Isac o elle simangiono uerdi & allora fredde sono & hūide nel primo grado & generano grosso humore & enfiatiuo cioe enfiato. Onde uentusita fanno & nello stomaco molto nociue sono. Le secche & dimaturita perfecte fredde sono & secche in primo grado: & nō lodeuole sangue gienerano. & lacarne enfianno & dilatono: & operano iquella come falformento nella farina. Onde nelle parti di sopra del uentre molta grosseza gienerano & enfiatiua della quale il fumo al capo salendo al celabro nuoce & sogni molti & corrotti inducono: adunque cōciosiecosa che di questa natura siano lesaue non si puo loro torre il difecto per alcun modo di decoctiōe. Ma menomare & per sperimento questo si proua che quegli che spessamente lafaua usano indigestione & enfiagione hanno ancora che sanissimi sieno: ma sono mondificatiue & pero uagliano alle letiggini & acoloro che lacontenna del suo corpo mondificare uoliono colla farina loro lauari si fauezano. Indiuersi modi sicuocono, alcune sicuocono con acqua: alcune del fuoco sarostiscono ma chotte in acqua piu lodeuoli sono: impero che lacqua molto diuentuata toglie loro: & la grosseza maximamente se laprima acqua della cocitura sigesti & dinouo uisiragiungha lacqua & questa decoctione sifa indue modi: o uero con guscio o senza guscio: & quelle che cocte sono col guscio sono didura digestiōe & digrossi hu-

mori & enfiatiue: lafaticheza del guscio impedisce luscire del uentre: la lunga sua dimoranza nel uentre uentusita & enfiagione prestama cocte senza cortecchia meno sono enfiatiue: & piu tosto si smaltiscono. Et se il secondo brodo si faccia cō cose calde agiute si come pepe o giengiuo o uero olio perfecta e medicina allusare della femina. Ma mangiare con menta & origano & comino & simil cose lauentosita menomano & etiā dio lenfiagione. Arrostitite meno di uentusita & enfiagione prestano: ma smaltire durissime sono. Ma se in acqua simectono in molle poi che saranno arrostitire & con comino: & menta: & origano simangiono ladura perdon cioe dello smaltire: lesaue isfrate abuoai incibo continuo abundantemente date tosto ligrassono & aquesto modo ibuoai grandi & uecchi desaua beccai singrassano & in quindici di sirinuoua la loro carne Auicēna dice che laretilici cagione delle faue e il molto tempo del meeterle in molle & labonta del molto cuocerle & magiarle cō pepe & sale & simili cose & conolio & le migliori ditucte sono legrosse & bianche non per forate dagorgogli. Et delle loro pprietadi e che leipichao luoua dalle galline quādo legalline lepascono cioe sene pascono & fanno uedere cose strane in sogno perturbanti: & fāno uenire pizicore lesrefche maximamente. Anche impiastro delle corteccie loro sopra il femore del fanciullo posto cieffa dinon lasciarui meeterle ipeli & simili gliantennente quando lufano sopra illuogoraso. Et lesaue lauano lamorfea della faccia & maximamente colla cortecchia & il panno & leletiggini & fanno buon colore. Et il loro impiastro e buono agli appostemati delle pope delle donne & la congelatione della cte in quelle facta. Et quelle che cotte sono con acieto & acqua son buone alla solutione antica & propriamente cotte colle sue cortecchie. Et anco fāno pro alla diffinteria che solutione di uentre con sangue. Plinio dice che lafaua cocta & lacolatura sua beuuta il polmone mondifica & gli appostemati delle mammelle tura. Et con roie mischiata il dolore & liuidore & la lippitudin degli occhi cura: cioe occhi che le loro palpebre facciano puza. Masticata lafaua & alle tempie apposta gli omori agli occhi dischorrenti con frignie. Ancora dimezata & sopra lauena

aperta posta il sangue ristigne illacte discorrente dalle mamelle fa restare & discorrere non permette apodagtrici & agliarteri ei cioè agocte dimano con grasso dipeco / ra cotta souiene se sopra illuogo del dolore impiastri lenfiature degli appostemati ripcuotono se nel principio cocte inaceto alléfiature sappongha. Anche dice che quando lafaua e infiore lacqua maximamente delfera: ma quando e fiorita ama seccho. Anche dice che nellacqua marina o uero salsa appena sicuocono. Dice ancora che nellisole delmare oceano nascie faua dassé che cuocere non si puo. Et in egypto nascie faua spinosa lunga .x. cubiti laquale ichochodri li fuggono temendo che gliocchi loro non soffendino.

Del farro.

cap.viii.

Il farro e quasi simile alla spelta ma e piu grosso in herba & nel grau si semina nel tempo dalpanico & della spelta: & una corba compie una bubnica cioè iliaurio che fa un paio di buoi o uero certa misura di terra che cosi si chiama Miteli & monda si come il panico. Il farro e di temperata complexione & e cibo buono a sani & aglinfermi & assai nutrica & conforta & gienera buono nutrimento canzi stitico che purgatiuo.

De fagioli.

cap.x.

Ifagioli conosciuti sono & alcuni sono rossi & alcuni bianchi terra & aria desiderano si come il panico & il miglio & in tra lor & intorno si seminano. Et in orti & tra cipolle & cauoli. Ma in mezzo soluta cioè magra terra peruenghono & in quegli medesimi tempi si seminano. Et quanto piu e grassa la terra tantopiu radi si seminano: dallherba spesso si mondino & cothoni cotidianamente quateuolte i suoi gagliuoli siueghono imbianchiare allora si stimano esser maturi & insu mezuoli o stuoie al sole si secchano: quegli che sono rossi son caldi & humidi nel mezzo del secondo grado. I bianchi sono poco meno caldi ma piu humidi & testimoia si questo che il loro grãe negli si come gli altri secchare non si posso / no & se si secchano non si possono seruare lun-

gamente: humori grossi generano & enfiagione & uenulita & molto fummo el capo empiente & sogni pessimi & spauenteuoli fanno & corrocti. Et ancora Auicenna dice che generano humori grossi. Ma la senapacea il nocimento loro: & similmente laceto consale & pepe & origano.

De Git.

cap.xi.

IT e un seme nero & quasi triangolo: lacui herba nascie tra grano & tra la spelta & tra segale & inuolga / re si chiama gitterone & fa fiori rossi amodo dicampanelle: & e caldo & seccho in secodo grado: & ha uirtu di dissoluere & di consumare contra loppilatioe della milza & delle reni: elapassione illiacha cioè fianco & dolore distomaco per la uenulita uale lapoluere sua incibo: & dassi lapoluere sua contro auermi data con mele & lassene anco impiastro della poluere sua & di fugo dassentio albellico per liuermini.

Dello gliolo.

cap.xii

ILoglio o uero Zizania nascie tra grano ne secchi tempi & ha uirtu acuta & uelenosa & oppia la mète & perturbala & inebbria: con uino cotta & cò stercho asinino & con seme dilino & factone impiastro lapostema dissolue & legango le: cotta ancora con cortecce diradici & alle ferite putrefacte appostemon dificale & sanale. Anco riarde il grano impero che gli toglie il nutrimento suo: si come il papauero & la zizania: & la uena: & cauoli: & lauie: impero che li riarde come dice Alberto.

Della lente.

cap.xiii.

Ilenticola e conosciuta qsta uouole hauere luogo soctile & risoluto cioè magro da acqua & ancora grasso: ma seccho impero che dalla luxuria & homore sicorrompe infino alla luna duodecima del mese di febraio si semina: & ilquartiere duna corba che una misura a seminare re una bisolca basta. Quando la lenta molto tosto pululi cioè nasce & nutrimento: preda conueni che il campo inanzi che si semini simili chi cò letame arido: & quello quar-

ei

tro o uero cinque di fara stato allora simba
gni nel campo si come dice Alberto: ma pal
ladio comanda che si faccia questo accioche
tosto nascha & crescha: fredda e i primo gra
do & seccha interzo il nutrimento suo e gros
so & a smaltire e duro & maniconico onde e
cagione di dolore & dinghanne uole paure
& sogni: uento sita & enfiagioni & costipatio
ne fanno: & pero allo stomaco epiu nociua
che tutte altre granella & al polmone & al
diafragmate & alle pellicole del ciela bro: &
attuti altri nerui delle pellicole & maxima
mente aquegli degli occhi: ipo che lo more lo
ro di seccha saprischie & ipedischie isai occhi &
tanto maggiormente a gli fermi occhi. Et di
complexione seccha noce uole a schi alcuna
uolta fanno pro se monde dal guscio sicuo
cono: & impero agli dropici son buone ma
colla cortecchia nucono troppo per lauen
tusa & enfiagione che fanno: la grade & nuo
ua & che sia di buona cucina secundo il cibo
& secondo la medicina & la piccola peggiore
la uecchia e dura & rea & se la lente si mecho
li tra la cenera meglio si serba che non gor
golia & diuenta di buona cucina.

De lupini.

cap. xiiii.

Lupini o uero per terra o uero per
i uignia ingrassare o uero per seme
ricorre si seminano iquali per la pri
ma cagione ne campi o uero in uignie si spar
ghono del mese dagosto o uero quando col
te sono luue da seminare sono & cuopronsi
colle marre o uero con aratro ne campi. Et
poi del mese d'aprile o di maggio & quando
a conueniente grandezza saranno uenuti da
rouesciagli soterra & cosi nelle uignie & ne
campi per cagione di letame si mecho
no per ingrassare & seconde fare. Accioche ne cam
pi allora si semini il miglio el panico & nel te
po uegniente il grano & nelle uignie meglio
il letame a opera impero che par che i uini ui
zino del sapore. Seminarsi ottimamente do
po raccolta nelle stoppi ouero fauoli due uol
te arati o uero presso al principio dagosto &
poi del mese d'ottobre: & poi presso alla ter
ra colle marre si taglino & per li solchi si po
ghono: sopra quali seminato il grano col uo
mero la terra si riuiolge & cosi optimo per
inanzi qui il grano sia doue ancora il segue
te anno un'altra uolta il grano seminare uip

tra i o uero legale. Possonti ancora seminare
in quel medesimo tempo intral panico nella
seconda sarchiagione: iquali colto il panico
rimarrano accioche il campo ingrassino da
grano secondo il modo prodesto. Et allocta
due corbe o uero piu nella bifolcha si pone
Ma quegli che si seminano per cagione di ri
corre seme si seminano del mese d'ottobre &
di nouembre & una corba la bifolcha basta
nell'istesso campo il lupino non nasce: la ter
ra creta teme: & la sterile terra & rossa ama:
il lupino da sarchiare non sono: & sarchiati si
spenghono impero che hanno solamente una
radice & questo non desiderano impero che
l'herbe oltra il consiglio del cultiuatore affli
ghono del mese di giugno o di luglio sicogh
no & incontanente se piacerà si traher della ia
ma e dariporre dilungi da ogni homore &
cosi lungamente si serbano: maximamente se
inque granai enterra spesso il fumo. Il lupini
siccome dee li ac caldi & secchi sono in secon
do grado & di quegli altro e amaro il quale
di sua natura cotale e & questo in medicina si
conuiene. Et altro e dolce & insipido cioe
sanza sapore: impero che per molta dimora
za nell'acqua si addolcisce: & cosi e facto insipi
do cioe senza sapore: la farina de lupini col
mele ualle contro il ombrichi cioe bachi: a
quello medesimo ualle il pane facto della fa
rina sua col mel & assietto posta sopra lo sto
maco & meglio se uisagiungua un poco da
ole. Quella medesima farina la postema ma
tura & rompe: il lupino siccome dice Auicenna
si taglia i capegli: & laua & monda i panni
del uiso & la morfea: & allora maximamente
quando si cuocia in acqua piu uana tanto che
si dissaccia. Alcuni dicono che la farina del lu
pino ipelli nati riarde & gli altri rimetter non
lascia. Il sac dice che se della acqua doue il lu
pini si macierano il uoghi delle cimici si bagna
no muoiono. Il lupini nutrimento grosso ge
nerano & duro a smaltire & poco genera
humori uisciosi.

Dellino.

-cap. xv.

Il lino desidera laere temperato & ter
i ra soluta cioe asciutta & grassa &
quanto piu grassa sarà tanto la sua
stoppa sarà piu grossa: & quanto la terra sia
piu magra tanto la sua stoppa sarà piu soffi
le: ma del lino poco et corto: i cotale terra na

sciera nella costui seminatione la terra assai dimagrarli & offenderli sicre de. Et impero daiuto diletame ha bisogno se direcuere cotal sementa sia usata: la sua terra una uolta inanzi al uerno siede arare accioche le zolle per logielo seguente in poluere si riduchino & poi dopo il uerno la seconda uolta sari. v. o. vi. uolte fra tutte sicche bene si riduca la terra in poluere. Ma in questo modo che la terra piu profondo sari & facciendo cosi in fine all'ultima uolta sempre la profundatione si menomi: di quindi al mezzo d'aprile infino alla fine d'aprile e optimo il sarchiare che intorno o uero insomma della terra sia meno di un palmo. Et la terra sopra il seme collata & riuolta nella cui seminatione secondo il costume d'alexandria doue illino optimamente si procura puo un buo meare uno aratro & due insieme iuncti menare due aratri che l'uno aratro per uno braccio o poco piu con una fune seguiti al primo: de quali cia chuno habbia il suo bifolco che l'aratro tenga & mena & tre corbe di questo seme o poco piu bastano a un bifolco al quale molto fa pro e cotale campo se pichi poi che sara seminato. Ma se tempo sara di molta secchezza molto gli sia utile se si potra imbagniare. Puo si anco seminare inanzi al uerno ne luoghi caldi ne quali poi che sia nato illino dal freddo non sia offeso & allora meglio peruiene nella terra cretosa che nella terra molto asciutta. Et non e bisogno che sia grassa & che oltre che due uolte sari pure che la terra si poluerenzi. Et quando sara seminato meglio e che solo colterpicie dalcune spine o uer pruni facto sicuopra. Et meglio ancora e che uno huomo con una fune tiri l'erpicie che farle tirare abui per l'onocimento del lorine: & questo e ageuole a cia chuno huomo: questa e ancora dall'herba due uolte da modare & q'llua che maximamente dal grogo & dal culture o uero dalla podagra del lino che sa uoggie fastogha: queste sono herbe che sa uoghono al pedale del lino & affoghanlo: & pero e danettarlo prima che uisa uogha: aduegnia che molto l'offenda illino ad andare tra esso quando e grande: & impero il mondatore dee inanzi alle collemani aprirlo & andare tra esso copanni molto leuati. Ma quando la prima uolta si monda impero che allora piccolo e & bene che sabbata si rilicua non si offende per landare tra

esso. Cogliasi quando con maturo colore i gialla & in quel medesimo di acciaio che con rugiada non si tocchi sotto terra si porta legato in fasci & poi con mazi di legnio sene scuote il seme & illino amaciere nella lacqua si pone: nella qual quattro o cinque di se lacqua e putrida basta distare. Ma se lacqua non sia corrotta siede tenere infino a septe accio che non putredisca & uale alla corteccia della quale si fa la stoppa permaga senza romperli. Puosi optimamente mazicare in questo modo si come seruao imelanese quando maturo e il coglione senza alcune herbe mischiato & in piccoli fasciuoli & quanto si puo si guarda dalla piovua & maximamente quando e secco: poi si recha a cala & sotto coperto si pone & si badi infino del mese d'agosto tanto che compiuto sia la necessita del tritare. Allora il seme si gli toglie & alla lacqua si porta & quella si pone & spesso con pertiche si ruffa & ponglisi peso dalcuni legni accioche optimamente si bagni & quella si lascia per mezzo di solamente: & cosi bene bagnato si riporta a cala & tutto si ripone in uno monte appresso al muro sotto coperto & cupresi di paglia & lasciasi cosi tre di nella quale paglia si schalda & macierasi: & poi che raffredato sia o uero tenero & leno facto: o uero insieme in quello rimanente incominciano a germugliare o uero la stoppa sua dalla carne rimossa per se non si torcie compiuta sara la maceratione: & allora cia chuno fasciuolo si diuida in tre o uero quattro menare grade & con quello legnio si legghi & nellaia optimamente si secchi & si ponghassi. Et poi si potra in qualunque tempo conciare come usanza e. Ma sara segni di temperata maturatione quando si maciera nella lacqua quando altoccare e morbido in modo che ogni asprezza habbia perduta. Cognoscesi ancora se di quello alcuna cosa si stragga della lacqua: & secco si pruoua se la carne herbale dalla stoppa ageuolmente si parta. Ma se meno e bisogno si maceri & la stoppa sara piu forte & piu bianca: ma non perfettamente si partira dallui la carne herbale & sara piu duro a filare. Ma se si macera piu che bisogno la stoppa men forte & bianca sara & dalle carne herbale optimamente si partira & sara piu habile a filare: & poi optimamente si laua in acqua & si sicuore & alo le si seccha. Et quando secco sara all'ocsa si

cuote con mazi di legno accioche la sua carne si rompa. Poi al sol caldo si pone & quando sarà schaldato si sgramola: & in questo modo si monda ottimamente nella stoppa gramolando si rompe come si farebbe se incontramente si gramolasse come si leuasse dal sole che se tempo sarà humido con molti panni scaldati al fuoco si prepara alla gramola & con spatole la mondificatione si compie: poi si pestia & poi si fila la uirtu del seme dell'ino secondo Auicenna e proxima alla uirtu del fieno greco. Caldo & imprimo grado & misurato in humidita & secchezza: & se si preda con mele & pepe muoue l'appetito della luxuria.

Dell'orzo.

cap. xvi.

Orzo sostiene ogniaria & desidera la terra grassa accioche ottimamente proficci & nella mezzana terra ancora si produce & nello apto piu tosto che nell'ombroso luogo si allegra. In questi tempi & in quello medesimo modo che il panico si semina & sette di sotterra dimora: & allora esce fuori si come dice uarro. Ma i legumi in cinque di fuori che la faua da Alberto si dice che si semina nel principio della primavera: & ciaschuno fare si puo. ma per questa coltura piu tardi amaturita uiene. Ma l'orzo maruolo che buono maruolo si chiama si semina pertutto il mese di marzo & nel principio d'aprile & del mese di luglio e maturo ancora si uoua orzo che nell'atrituratione si monda come il grano & questo in quello medesimo tempo si semina che il grano: & seminando una corba la bisolcha compie. Cultiuasi & mondasi come il grano: et maturasi un poco inanzi a quello: & impero il mese suo prima si riceue quella che da co'sumare e inanzi che i granai risafte le pighe & lassì dischorrono cioe caggionano impero che dimale come il panico foglie ouer follicoli si ueste. Et i suoi colmi equali pignioni diciamo nel campo lungamente giacere lasciano: imperoche in questo modo si fa grande & trasi come il panico. L'orzo secondo Isac & Auicenna e freddo & seccho nel primo grado & ha uirtu mondicatiua & scholatiua: & piu che la faua diseccha. Et impero dall'ensiagione libera l'orzo el panico piu nutribile & piu nutreuoli sono che altri granelli. ma l'orzo piu tosto si

si malficce & impero da membri piu tosto si dissolue. Galieno dell'orzo & della faua seccho medicina dice l'orzo & la faua imperoche altemperamento uicini sono in molte cose: l'ugho secondo il medico hanno si come la cera: & l'olio negli unguenti & in impiastri fa si dell'orzo una confectione utile lessasi l'orzo prima coll'acqua poi si arrostitisce poi con farina cotta & zucchero si conficce. Et questa atempo distate ha refrigerio dello stomaco & del fegato uale & alla sete ancora uale co' acqua temperata o uero grosso amangiarlo con cucchiaio o uero si liquido che si bea: & si assene farinata in questo modo accioche la corteccia tor segli possa. Toghasi una misura d'orzo & noue d'acqua & tanto lungamente si cuoca che ritorni ad una & la colatura abere gli fidia: questa uale alla sanita ghuardare: & il corpo inhumidiscie: se il corpo refrigerio prima desidera un poco d'aceto prima uisimilchi o uero uisagiunga seme di papauero bianco: la detta farinata asani in continuo ufo chiarissimo & perfectissimo sangue gienere: & non nutrisce meno che il pane la quale asani dare e. Agli infermi induersi modi si como acia schuna infermita si conuiene. Se tu uoi la sete el calor del fegato spegnier be al sopradetto modo. Se la colata & mondicatiua farinata uorrai fare quando larai cotta sopra poni mele uiolato. Se per la oppilatione del fegato quella uorrai prender con quello cuoci insieme heradici dappio & distinocchio & prendi quello con ozizachera. ma altri dicono che la farinata si fa in questo modo: l'orzo bene mondato si cuoce molto bene in acqua & colasi per panno la farina cosi si fa. l'orzo bene mondato alla macina si pongha & macinali colla macina alquanto solleuata: accioche grossa farina adoperi & cotal tal farina cotta in acqua lungamente e optima o uero optimo cibo aquegli che hanno febbre & maximamente a chi ha postema nelle parti spiritali. Auicenna dice che alle proprie dette della segale ancora se si fa unguento di quello con aceto forte & posì a modo di impiastro sopra la schabbia uulnerata & sanala. Anco sene fa impiastro co' mele cotognie & aceto sopra la podagra cioe cotta dei piedi & cessa il discorrimento delle superfruite alle iuncture & la acqua sua fa p alle infermita di del pecto. Et quando si bea co'seme di finocchio fa abodante il lacte & la acqua sua e i fred

datiua & acrescitiua delle febbri calde pura
cioe precta & nelle fredde con appio & cō
finochio.

Della Saggina.

(cap.xvii.

m Elica cioe saggia e conosciutissima
& enne didue maniere henne una
rossa & una bianca & truouafene
una terza maniera che e piu bianca chel mi
glio. Et ancora in herba molto cresce. Al
cuna poco & alcuna lungo tempo dimora
necampi: & alcuna in pochi di simatura. Et
questa che in herba poco cresce e come mi
glio & ama terreno molto grasso & piu to
sto terreno cretoso cioe dilecto di fiumi per
che e humida che terreno asciutto: & quella
terra molto dimagra per lo molto nutrimē
to chella richiede & desidera luoghi palu
dosi & in quegli optimamente si producie
quando prima si riduce alla coltiuatura.
Ma la troppa grassezza di cotale luogo il gra
no & la faua perirebbe in quello se non iata
se per sarchiagione: la melica per troppa a
bōdanza perirebbe la grassezza seminata nel
la pastinata terra: & ancora ne la sota si puo
seminare per gli solchi delle faue & dunque
rade nate faranno nella seconda sarchiagione
di quelle que fabis radicatis erit farculanda
nel tēperato aere appresso nella fine di mar
zo & nel cominciamento del mese daprile
& poco di seme cioe un octauo duna corba
basta a compir una bifolcha di terra: nel cal
do aer si puo seminare piu tosto nel freddo
piu tardi. Ma quella cha piccolo aere che
non cresce tanto si puo seminare in tutto il
tempo che il miglio si semina pero che altre
tāto dimora necampi appresso di .xv. o .xx.
di il seme suo sotterra dimora. & nata adue
gnia che sia piccola melica niente di meno
sarrōca appresso della fine daprile & nel co
minciamento dimaggio & allora la decta her
ba falla quea cioe appresso della sua radice
la terra sapre accioche meglio germugli &
pululi dalla sua radice & poi del mese di giu
gno si sarchia o uero sarroncha che altret
le e: & allora la seconda uolta & allora ap
presso del pedale la terra si raguna o uero ri
calza accioche dal cadere si disedna & dal so
le del mese dagosto o di settembre si coglie
& tagliasi rasente terra: & poi appresso alle
pannochie se la melica hauere uorrai. Ma

se tu non abisogni colle pertiche la percuo
ti & le pannochie si raglian & leghansi in fa
sci & lasciansi ingambi sopra le radici neca
pi & nella bifolcha della mezana melica:
appresso di sedici corbe neuenghono cioe
senericoglie & e da seccharla quanto si puo:
& poi dalle caualle fara tritata o uero con
uerge e dariporla in luogo uentoso quan
to si puo aperto allaria accioche troppo ra
gunata non riscaldi & corrompasi: I gambi
della melagaria sono buoni a fare capanne
& dagliare nelle uie a tempo di loti: & sono
ancora da ardere & da scaldare i fornii quan
do sono secchi: & ancora dauoggiargli alle
piante de salci accioche le bestie non gli scuoi
no & ancora accio che le foglie non gli arda di
state. Il seme della melica e buono a porci: &
abuoi: & acauagli si puo dare: & ancora agli
huomini nel tempo della necessita & per te
sola & con altri grani mischiata & factone
pani iuillani che di continue fatiche si exerci
tano. Et e di fredda & secca complexione
& genera sangue maliconico & fa enfiagio
ni: & per lo suo peso fa discendere il cibo che
la troua nel uentre.

Del miglio.

cap.xviii.

i Il miglio conosciuto e del quale due
maiere uno che presso a tre mesi di
mora nel campo. Et un altro che
maturo in .lx. di poi che fara seminato la ter
ra desidera che sia molto arata asciutta &
grassa & ancora nel sabbione & nella re
na peruiene quando in terra humida & atē
po humido si semina. Ma il secco & argi
gioso campo teme. Et la terra nella quale si
semina della grassezza molto la consuma. Et
seminare si puo intra solchi delle faue & intra
lor doue rade fiano. Nella loro seconda sar
chiagione se la terra fara asciutta & mezo la
na non cretosa & che di uelte le faue di sar
chiate sia: del mese daprile dimaggio & di
giugno seminare si puo. Ma Palladio dice &
collui si concorda la sperientia ueronese che
il miglio si semina del mese di marzo & fara ma
turo del mese di giugno del quale prouue
uolmente seguita che se la terra sia ben grassa
puosi nella state un'altra uolta seminare & u
na octaua parte di corba compie la bifolcha
ma dall'herbe spesso si mondi: maturo e qua
do tutto imbianca & dagli uccelli con mol
e iii

ra fatica si difende quando seccho e & infu
sci legato & izi si al sole & quiui stia per due o
tre di: & poi si porti allaia & incontanente si
basta accioche se in gran monte si pongha
non si riscaldi & corompa. Et quando e ba
ctuto seccarsi ottimamente inanzi si porti al
granaio: impero che selmiglio non si seccha
bene incontanente riscalda & corompe. Ma
quando e ottimamente seccho per lunghe
simo tempo si serba. Et alcuni coghono sola
mente le pighe come del panico: & cosi ser
uano il miglio secondo il sac nel secondo gra
do e freddo & seccho: & questo testimonia
la leggerezza & la sua acutezza: & il non essere
uiscoso & uentoso: meno nutrisce che tutti
altri graneglia del quale si fa pane piaceuole
della secchezza confortatiuo & dello stoma
co & degli altri membri del corpo: & diure
tico cioe che fa orinare & impero far rostiscie
al fuoco & ad ogni doglia & correptione di
corpo caldo si soprapone. Et per cagione del
la sua secchezza & del troppo poco nurrime
to non e da usare da coloro che le loro carni
uogliono ingrassare: ne da coloro che ne lo
ro corpi lodeuole sangue generare desidera
no. Ma da coloro solamente da quali si rinfregge
ratione o uero confortagione & di honoro su
perchieuoli di secchatione si desidera.

Del panico.

cap. xviii.

Anico desidera quella medesima ter
ra & aere che il miglio. Et in que me
desimi mesi: & in quel medesimo mo
do dall'herbe spesso si monda: il quale anco
tralle faue & tra ceci: & fagioli & nelle ui
gnie conuenientemente si semina o uero se
minare si puo secondo la dottrina data del
miglio. E anche una generatione di panico
che in poco tempo riceue compimento & q
sto conuenientemente si semina dopo imesi
compiuti negli stoppi due uolte arati. Et le
zolle roste nelle quali terre ottimamente si
produe fuor che ne tempi di molta secche
za, il panico secondo il sac e il forma & innatura
simile al miglio. Ma meno nutrisce & piu co
stipa cioe riempie il uentro. Prendesi indiu
er si modi & per le loro diuersite operatione
sua muia: ma in qualunque modo si prenda
meglio e del miglio: cuocesi spessamente o
con grasso: e piu lodeuole quando la sua sec
chezza perde & la sua saporolita & buono par

timento acquista & la costipatione perde: ma
cocto con lacte e piu lodeuole che quello
che si cuoce con sola acqua. Ma del cuocier
lo nella acqua sono duo modi: o cuocesi in
tero o ropro colla macina lontero leuatone
la corteccia sicuoce. Et in una misura di pan
co quindici misure d'acqua si pongono & co
si socto grosso e & duro a smaltire: ma non e
nel uentre constipatiuo impero che per lo
suo peso alla parte disotto discende: colla
macina trito sicuoce cosi che nella farina
monda dieci misure d'acqua si ponghono. Et
poi che due uolte o tre hara bollito colle di
ta si fregghi & colisi. Et il colamento si lasci raf
fetare tanto che di cretcha & cuocesi & cosi
cotto utile e & piu soctile caltri modi & piu
ageuole a smaltire.

Del pesello.

cap. xx.

Il pesello e rubiglia e bianca & gros
sa: & semina del mese di settembre
& d'octobre & di gennaio & di febra
io sicomio penso meglio: in terra ageuole
& asciutta: il luogo tiepido cioe caldo tem
peratamente & aere humido & parti due du
na corba in una bifolca si spargie & coglie
si quando i gagliuoli tuoi sono secchi & legra
nella fortemente indurate aluna menoman
te poi che molto fara indifecto del tuo lu
me. Freddo e nel primo grado & temperato
intra humidita & secchezza: la corteccia sua
stipica e: & la corteccia toglie lodeuole nu
trimento genera. Ne enfiagione o uero uen
tusita fa sicome la faua & aduso dimangiare
buono e di state & nella calda regione.

Della spelda.

cap. xxi.

Aspelda conosciuta e. Et le sue mani
ere sono che alcuna e piu graue &
questa e migliore: & alcuna e piu lie
ue & questa e peggiore: l'aria desidera come
il grano & la terra: ma meglio si difende nella
magra che non fa il grano & nella terra cre
tola: & in scoperto campo ottimamente pro
ducie: & in que tempi si semina chel grano &
in quello medesimo modo. Ma due corbe
nella bifolca si seminano cola due del gra
no una corba basta. cultiuasi & mondasi co
me il grano & metese incontanente dopo il
grano: & in quel medesimo modo si trita. Et

poi chellara partita dalla paglia pertre uolte con coreggiati sibacte accioche bene dal lereſte ſimoni: ditemperata qualita e: & acauagli & abuoi & a ſimili preſta optimo nutrimento: & ancora glihuomini lo poſſono utilmente uſare: imperoche il ſuo pane temperato e & molto lieue: & impero ſe tre parti diſpelda colla quarta parte diſaue ſimiſchi della ſuperchieuole graueza delle ſaue & della molra leggerezza della ſpelda ſi fa pane affai bello & buono & alla famiglia conueniente ma nel ſuo artificio diligeſia ſado: peri che diſopra deſto e nel pane del gráo.

Della ſegale.

cap.xxii.

Egale conoſciuta e & le ſue manie /
rite piu che una & aere comune deſiderano come il grano & il freddo ſoſtiene ſi come alpi & piu toſto ſimatura. Ne boſchi delalpi ſi ſega del meſe dimaggio & digiugno tuſti iramucegli degliarbori & ſechanſi & poi del meſe dagosto ſincen / dono & quaſi tanto che ſono cenere: & ique luoghi ſi ſemina laſegale che optimamente producie in quello anno: & poi ſi ripoſa inſino a ſepte ani / & allora quella medefima ſar chiagione dacapo ſi riſa. Ma doue non ſono iboſchi lherba colle ſue radici & compoco di terra ſi taglia & ſeccha ſarde / nella cui cenere & poluere laſegale poi nel deſto tempo ſi ſemina & poi otto anni ſi ripoſa: & quello medefimo poi ſi riſa dacapo: la terra deſidera aſciuta & ſabbionofa & nella graſſa & ſcoperto campo meglio ſi producie. Et in queſti tempi ne quali il grano ſi ſemina & piu conuenientemente ſi ſemina quello prima che poi & una corba di ſeme baſta a una biſolca: cultiuati & mandati come il grano: o ſto di fiorifcie appreſſo al fine daprile & nel principio dimaggio ne luoghi teporati / nel quale tempo toccarſi dal cultiuatore non ſi debbe: & in quaranta di di poſto il fiore creſcie inſino alla maturita: ma turati & meſti ſi inanzi chel grano: & batteti come il grano: la ſua ſubſtantia e tenace & uiſcoſa molto: & impero conuenientemente ſi miſchi colla ſaggina & col miglio & colla ſaua & con ſimili appane fare per gli lauoratori & per la famiglia: impero che congiugnie & fa tener le paſte di quepani che cotti non hanno ſe / guienza ma ſpezanſi & tritanſi: laſegale ſola

non ſuſa ſe non radeuolte. Auicenna dice chelle della natura dellorzo cioe fredda & ſeccha imprima / il nutrimento ſuo e minore chel nutrimento del panico: & la ſua acqua ſpegnie lacuteza degli homori & ſimilmente la ſarina ſua: & in un unpanno ſi pone per impiatro di quella & caldo: & faſſi di quella cotta a modo come dabere temperato & cõ pecie & con colofonia ſene fa impiatro ſopra gli appoſtemati duri: & cõ ſola cruſcha ſopra gli appoſtemati calda.

Della ueccia.

cap.xxiii.

Aueccia doppiamente uſiamo o uero per ſeme dacogliere o uero acagione di paſto ſegare e inuerita optimo cibo acauagli & abuoi lherba ſua elie / me e da ſarchiare del meſe digennaio & diſebraio non nella aurora quando la rugiada e ma quãdo il ſole ſelara beuta: impero che trouato e laueccia nõ potere ſoſtenere la rugiada ma diuentare uana la ſua uirtu. Et ha laueccia queſta proprietã uerde ſe cõ quello che nella terra rimane il campo incontanente ſari & con letame ingraſſi la terra coſi langraſſa ella. Ma ſegli ſuerra le ſue radici inanzi che la terra ſari lhonore toglie dal campo.

Del riſo.

cap.xxiiii.

El riſo e caldo nel primo grado & ſeccho nel ſecondo: & e in ſua natura peſante & dimora nella forcilla del peſto: & riſtrignie il uentre: & impero non e buono aquegli che hanno uenruſitaſe acoloro che non ſmaltiſchono toſto: giene abbonanza di ſangue & molto nutrica & etheſoro de palidi.

INCOMINCIA IL QUARTO LIBRO DELLE VITI ET VIGNE ET DELLA cultura loro: & della natura & utilita dello ro fructi.

ISOPRA NELLIBRO Secondo molte coſe della cultiuatura & natura delle uiti deſte ſintendono quando della natura delle piante & delle coſe cõmuni alla
e iiii

cultiuatura de ciaschūa generatiōe decāpi
in generale parlare fidisse. Ma ora in questo
quarto libro della natura & cultiuatura del
la uite & delle uignie & dogni utilita di fru-
cto loro specialmente e dadire.

Della uite che sia & delli uirtu delle fo-
glie. & della cenere & lacrime sue. cap.i.

Auite appresso noi e assai conosciu-
ta: ma nelle freddissime regioni nel-
le quali uiuere non puo non e cono-
sciuta: & impero dire che ne alcuna humil
cioe bassa amodo darbucello molto torta
& scabrosa cioe forata: & che ha spori latissi-
mi & grande midolla lata & intrisa: la quale
sanza poraggine & sanza pali & sanza consi-
glio dalberi lungamente uiuere & conuen-
uolmente durare non puo comodamente.
El suo sugo e uno del sugo del quale sifa ui-
no licore preciosissimo: le foglie della uite so-
no molti medicinali: imperoche le ferite mo-
dano & sanano: in acqua cotta il calore febrile
le generano: el os bondegliamento & il dolo-
re del celabro marauigliosamente cessano:
le pregnanti aiutano: il sonno prouocano:
& il celabro confortano & la gomma sua be-
uta la pietra speza come dice Dioscoride: la
uista rende acuta: la cispira deli occhi toglie a-
morsi uelenosi soccorre: & il uentre strignie
la cenere sua ualle alle predeste cose con su-
go diruta & olio mischiato. Plinio inuerita
dice che le foglie della uite iurii del capo lie-
uano: lenfiagioni cessano. & con farina dor-
no lartetica curano: il fluxo con sangue mol-
to aiutano se il loro sugo sibe da gli infermi:
la correccia delle uite & le foglie laride ferite
& il sangue cissano & la decia fedita saldano
& sanano la cenere della uite incontanente
la fistola purga & cura il dolore denerui: &
le schiacciature lor mitiga: epuncture degli
scharpioni & le morsure decani con olio sa-
na & la cenere della corteccia per se ipeli per
duti ristora & multiplica.

Della diuersita delle uignie. cap.ii.

Elle uignie sono diuerse generatio-
ni secondo diuerse & uarie consue-
tadini diregione: imperoche alcune
cole sono con consiglio dipali & dipertice co-
ordine sifanno & queste induo modi: luno

sic che a ciaschuno palo sia una uite & cosi si
fanno nelle piu delle parti dilombardia o di
romagnia: & inquesto modo nella soctile ter-
ra tre piedi distanti luma dall'altra sipian-
no per ciaschuno uerso & nella grassa quat-
tro: & nella mezana tre piedi & mezo in al-
tro modo che una uite sopra molti pali & p-
tiche sistenda: & cosi sono nelle piu parti del-
la marca dancona: & queste inquesto modo
sipiantono secondo la considerata grassa o
uero soctilita delle terre intal modo che tu-
cto lo spatio sipossa conuenuelemente copri-
re & queste con marroni bene lacultiuano
selle no siano a temolto et spartite. Alcune al-
tre sifanno come arbucegli al modo princi-
pale le quali sanza consiglio dipali permane-
re possono. Et queste inuerita osifanno per
certi tagli tanto intra loro rimosse che arare
si possono et didiuerse semi seminare o uero
da ogni parte si strecte che arare non si pos-
sono: et inquesto modo siano distanti ditte
piedi et meno et piu secondo che sia il suolo
o uero lecto soctile o grasso inche sipianton-
no. Et alcune fanno ilor tagli co pali et per-
tiche o uero isforma dipergolecti piccoli che
dalla parte dello stipire son basse et dalla op-
posita sono eleuate et questel modo dimodo
na et dimolti altri luoghi et maximamente
in sparti dotti obseruano. Alcune uignie si-
fanno co arbucegli a questo formati per gli
campi piu o uero meno rimosse secodo che
maggiormente o meno del uino o uero del
panico il padre della famiglia desidera. Ma
un mezo lano modo didistantia diuedici o ue-
ro uenti piedi siprende: et questo modo ma-
ximamente appreso melano et i quelle pti sob-
serua. Et alcune sipiantono nelle ripe de fossa-
ti qñ sifanno: o p capi appresso digradi arbo-
ri: accioche qgli che sono necapi o nelle ri-
pe sicueprino et fructifichino. Et i qsti mo-
imolte pti ditalia obseruano. Et ancora alle
sopradecte uignie che in ordine sipoghono
pali et pliche. Adalcune altre pali o fraschoni
solamete i luogho dipali et fermeti i quattro
pti ouero idue solamete p lungo sicome pti
che insieme tra loro sistedono et legano. Et q-
sto modo appresso chremona et pistoia spe-
cialmente obserua. Et alcune sanza aiuto gi-
cere silasciano che p solo bisogno et necessi-
ta della puicia e dafar et qsto nemoti mo-
ro asciuti doue luue no sicorrono giacedo i
terra ma damolto feruore di sole sicoueruo

Della diuersità della generatione delle
uiti. cap. iiii.

1 Adiuersità delle generatiōi delle uiti molte sono : impero che alcune sono molto fructifere alcune mezo lanamente: alcune poco o niente: & alcune molto temono lanebbia & labrina: alcune poco: & alcune temono il seccho & uenti & alcune queste cose agievolmente soffrono & alcune sono molto seconde cioe abondeuoli di fructo & alcune poco: & alcune sono il cui fructo tosto simatura: & alcune che tardi : & alcune che molto il fructo suo nel fiore perdono : & alcune che non si perde : ma si difende : & alcune che agievolmente da uenti si rompono : & alcune che fortissime sono accioche da quegli agievolmente si difendino & alcune temono le pioue : alcune il molto seccho: & alcune sono che hanno spessi nodi: & alcune hanno legemine p lunghi internodi sono distanti: & alcune sono che fanno i palmi lunghi & grossi & alcune gli fanno piccoli : & alcune grandi midolle fanno & alcune piccole: & alcune fanno le loro foglie molto intercisè & alcune poco : & alcune le fanno continue & ritonde: & alcune fanno l'ue bianche & alcune rosse : & alcune nere & alcune fanno molti acini & piccoli & alcune pochi & grandi: & alcune fanno le granella callose & alcune le fanno morbide & alcune le fanno cō dura cortecchia: & alcune soctile & tenero : & alcune fanno le granella molto belle & lucide & alcune schure. Et alcune le fanno dolci: & alcune le fanno agre : & alcuni fanno uini da serbare: & alcune che tosto si corrompono: le quali tutte diuersità di agievolmente uede re puo l'huomo che e aueduto esperto.

Delle diuerse māiere delle uiti. ca. iiii.

1 Emanerie delle uiti sono molte trouate & di quelle di molti diuersi nomi induerse prouincie sono appellate: Ma impero che di quelle alcune sono migliori & alcune molto buone. Prima le migliori & di loro le buone conditioni acōciamente scriuerò & porro il loro nomi: & poi breuemente diro dellaltre meno buone: acio che hauuta la conosciētia di ciaschune : sappiamo quegli che uogliono piantare o

uero inuestare le uignie & eleggere le migliori. Dico dunque in prima che glie una maniera duue che si chiama schiaua che assai tardi pulula . Et e una uua bianca hauente il granello quasi ritondo & sagli mezanamente grandi & spessi i bottrioni cioe acini & la foglia mezanamente intercisè & inciaschuno fermento anche nel uecchio nati due o uer tre o uer quattro talora cinque acini pducie & tanta e la durezza del lignio suo che i fermenti non agievolmente si piegano in quelle ingiu per lo peso dell'ue. Onde oltre modo irami empie & luua sua e molto uinosa et lucida & tosto matureza riceue : el uino suo e molto soctile et chiaro et conuenuevolmente potente et da serbare: et matura et mixelana terra desidera et montuosa et in quella meglio che alcuna altra fructifica se strettamente si poti: impero che lunghi palmiti coll'ue nutrire nō puo et queste uerso bre scia et nelle parti montane dimantoua maximamente susano. Et in spetialita tralaltre oltre auute in piu degnita la tengono. Et ualtra maniera che si chiama albana la quale tardissimamente pulula et e uua bianca poco lignio habiente il granello et fa assai grandi acini et spessi et lunghi et mezo lanamente fructifica et fa le foglie mezo lanamente intercisè : et il suo fermenti per forza del peso giunon si piegano tanta e la durezza del suo lignio, et le sue granella al sole il piu delle uolte sicolorano et molto tosto la sua maturita si compie: et e assai dolce in sapore ma la cortecchia aspre et alquanto amara. Et impero meglio e che l'uiuo di quella se ne priema che lasciarlo bollire netini lungamente co suoi fiocini . El uino suo e molto potente et di nobile sapore ben serbeuole et mezanamente soctile: et se un poco auaccio si faccia la sua uendemmia meglio si serba il uino suo. Et questa maniera duue a frulli et in fructa romagnia honoreuol uino et tenuto doue strettissimamente si poti: impero che con lunghi palmiti di poco ualore permane. Et e una altra maniera duue la quale trebbiana e detta : et e bianca col granello ritondo piccolo et molti acini hauete : nella giouentu e sterile et procedendo in tempo di uenta seconda faccente nobile uino et bene serbatoio . Et questa maniera per tutta la marca spetialmente si commenda . Et e una altra maniera che graga uiolata

e deſta che uino oſſo ſolamente ha nel ſuo granello & e chiariffimo. el ſuo granello e alquanto lungo & fa il uino molto chiaro & potente & dureuole: & di nobile ſapore & odore: & queſto appreſſo cortona o uero in quelle parti maximamente e comendato. & e un'altra maniera che da alcuni malixia & dalcuni altri ſaracſa e chiamata laquale ha el granello biancho & ritondo & torbido con ſoſtile corteccia che in marauiglioloſo modo peſa: & interra affai magra ſi diſende. El uino fa dimezana potentia & bonta & nō molto ſoſtile ne molto ſerbabile: & queſto appreſſo buono ſpecialmente in honore ſi tiene. Et e un'altra maniera che garganega e deſta laquale e bianca & ritonda & mirabilmente dolcie: chiara o uero lucida & di colore doro: & con groſſa corteccia ſerbabile. ol tre atucte laltre e molto abondeuole cioe ſemmina impero che la maſchia niente uale ſcui granelli ſon lunghi & di colore molto doro ma ſterile e altucto. Et il ſuo uino e molto ſoſtile & ſplendiente di piccola potentia & affai ſerbatoio. Et queſto appreſſo buono & apadua ingrade bonta e tenuto. Et e un'altra maniera che e albinazache e bianca non lucente ma dimacchie piena & marauigliolaſamēte dolcie: & e ritonda & il uino fa dolciſſimo: & in alcuni āni e fertile cioe abondeuole: & ſpeſſo ſterile & ſpecialmente ſe ſtrectamente ſipora. Ma affai e fertile cioe abondeuole ſe con lunghi palmiti ſilaſciſe queſta inalcūe cōtrade buona: & maximamente alborgo apanicale e tenuta. Et e un'altra maniera che ſi chiama buraneſe che e uua biancha molto dolcie & bella in arbori bene fructifica. Et enne una che e deſta affrigogna che non e dilecteuole amangiare & larbori per marauiglioloſo modo e fertili: & impero ſpeciale e nelluogo doue gli huomini entrano: & queſte duo maniere tra laltre dapistoſeſi ſono amate. Sono ancora altre maniere duue bianche delle quali alcuna aduegnia che appreſſo alcuni ingrande honore ſabbino: ma appreſſo noi per diuerſe ragioni o uero per pocheza di fructo loro o uero che troppo il mollume temono meno buone per ſperienza ſitrouono & queſte ſono moſchadelle liuatice lequali optime ſono damangiare & in arbori. Ma in uignie ſpeſſe: & appreſſo laterra non riſpondono alla uolonta & greca & uernaci che adue-

gnia che appreſſo noi uino buono facciano ſannone molto poco. E bir bigoni: e corrina: & grappolas che buono uino fanno: & alcuni anni ſon monte ſeconde & grandi acini habbienti. Ma quaſi ciaſcuni anni di fructo ſi ſiſtituiſcono in fiore non faccianti in alcuno modo molumē. & ſono alchune altre maniere duue bianche affai buone ſicome liuidella che buono & ſerberuole uino fanno: & molte che appreſſo piſano ſpecioſamente ſipianta. & e un'altra maniera di uite che deſta paterniga che groſſi & ſpeſſi grappoli fa che molte uue producie & uino groſſo per louerno dilecteuole: ma laſtate non dura & queſto per infinite uignie buono e tenuto. Sono altre molte maniere duue nere che per uarie maniere o uero conditio ni meno ree ſapprouono ſicome pigniuolo che molto e amato appreſſo milano ſopra arbucegli ma preſſo anoi non bene fructifica & ſono albatichi coquali ſitingono altri uini che molto il mollume temono che ſia di mirabile dolceza & buono uino faccino ma impertanto ſono quaſi ſterili & troppo il mollume temono: & laualmuniga & tulca che molto nere ſono & meglio legano che inanzi atucte altre maniere dinera. & alcune maniere duue ſaluatice che labruice ſi chiamono delle quali alcune ſono bianche: alcune ſono nere: & molto fanno piccole granella & ſopra arbori: & ſopra pruni uerdi per ſuo naturale conſentono & non ſipotano: ma ſe ſipotaffino & per cultiuatura ſi di meſſicaffino i grappoli ſarebbono maggiori & i granelli mezanamēte groſſi & queſte che nere ſono tingono i uini & chiarificano: ma intere o con raſpi ſtropicciare ſiponghono neuaſi & non gitiano il ſapore del uino. Et quelle che bianche ſono chiarificano & purificano i uini bianchi. Sono alcune maniere duue groſſe & dure che ſi chiamon pergule o uero brumaſte delle quali alcune ſono bianche: alcune ſono nere: alcune ſono roſſe. Alcune hanno i granegli ritondi: alcune lunghi molto: & alcune mezo lanamente lequali ſpeciali nomi non hanno. Et di quelle alcune ſi maturano toſto & alcune tardi: di queſte da eleggiere ſono quelle che piu piaccio no a mangiare impero che per altro non ſipiantano concioſiecoſa che di quelle uino non ſi faccia: ma molto ſi contengono affarne agreſto quando ſono acerbe.

Dellaria che si conuiene alle uiti & del sito delle uignie. cap.vi.

Leielo dimezana qualita caldo anzi che freddo essere de. seccho piu tosto che imbroso cioe nebbioso o uero acquazoso. Ma inanzi atucte le cose lauite letempeste & uento teme. ma aquilone leuite non le lascia fecondare ma austro inuerita lesa nobilie. Et impero nellarbitrio nostro e piu diuisione o che del uino habbiamo piu o uero migliore. Del sito delle uignie ancora e dalapere: impero che icampi damonti rimossi: & leualli non acquose piu largamente uino danno icolli e campi che sono loro proximi & che loro natura hanno fanno uino piu nobile. Et impero e dalaper che neluoghi freddi & nemonti dal meriggio leuignie dapore sono: & neluoghi caldi dallato del septentrione: netemperati luoghi dalle parti dileuate: & ancora se necessario sia daponente accioche per questa industria lauanzante qualita sitemperati iluoghi speffe uolte la natura delle uiti murano. Et impero delloro generationi conuenientemente saconci. Adunque impiano luogo lauire poni laquale la nebbia sostiene & labrina. Et ne colli quelli che alla secchezza dura & aueti. Nel grasso campo quelle che sono sottil ouero infertruccie: & leteconde nel magro leferaci cioe atondeuoli: nel freddo & nebbioso quelle che di uerno con tostana maturita peruencono: o uero quelle che intra lecaligini piu sicuramente fioriscono: nel uentoso leuencicidie: & arompere. Nel caldo quelle del granfido piu tenero & humido: nel seccho quelle che lepioue sostenere non possono. Et accio che uichio molte cose non dica da eleggere sono generationi che per professione de uiti fuori incontrari luoghi amano in quegli ne quali i durare non poteuano nella piaceuole sanamente regione & serena sicuramente ogni: pgeneratione riceuera. Il sauo huomo le preciuuate ami & acotali luoghi le mandiche legiauitare possino quelle donde sitoghono: & e moli ciaschuna seruera il suo merito.

Della terra conueniente alle uignie. capitolo. vi.

Piccolo.

A terra da porre uignie ne troppa spessa ne risoluita. ma piu presso risoluita esser dee ne soctile ne lietissima.

ma: ma alieto proxima: ne campita ne dirupinata: ne seccha: ne uligino: cioe nebbiosa: ma uno poco roscida: ne falsa ne amara: il quale uito di sapore corrotto i uini contrista: il tufo & gli altri piu duri oue per glielo si rilasciano: & al sole bellissime uignie fanno: nonne rifrigerati lastate ne radi & dhomore ritenuto. Ma nella sciucta ghiaia & petroso campo & noue uoli pietre se ben tuete queste cose alle grasse zolle simischino & se una pietra silicie intorno ala terra soctoposta impero che fredde & tenace le radici distate homore hauere sete non sostiene. Anche iluoghi aquali la terra dela teza demontri ruina o uero leualli alle quali ifiumi lasciano terra: largillosa terra e conueniente: ma largilla sola grauemente inimica. Ilnecto sabbioue & roso utile e alla qle forte terra e pproxima il carbocchiooso terrao se non siletami na bene nella rossa malageuolmente sappigliano leuignie aduegnia che poi in lei inuichino: ma la generatione di questa terra e molto alloper inimica: impero che per poco humore o uero sole o uero troppo ammola o uero troppo seccha. Et impero maximamente utile terra e che intra tutte letroppe simisurate temperamento tiene & cosi proxime sarranno al rado come allo spesso: la utile terra alle uignie per questi segniali si conosce: se di colore & di corpo rado i alcuno modo asciucta e & che la uiguita che produce lena sia necta & fructeuole. Et con assai figliuoli mecente sia si come per saluatico o uero pruno rosso & simil di questa natura ratorra ne deboli: ne schabbiose: ne magre di soctilgieza: inferme piante generi apastinare i rozi campi: ouero maximamente saluatici eleggiamo. Vltima e la sua contradictione nella quale furono uignie uchie nella qual se necessita costringiera prima con molte aratiori exerciti: accioche ipete le radici della primaia uignia & dogni suo legname & cosi lo squalore cacciato lontano nella uite sicuramente si possa inducere.

Della pastinatione della terra dapiantare le uiti cioe lauignia. cap.vii.

El mese di settembre o uero doctobre neluoghi aridi: difebbraio & di marzo neluoghi humidi. Fare sude il pa

stino o uero lacultura doue lauignia sideo plantare che in tre maniere sifa: o uero che laterra sia tucta cauata / o uero consol / chi o uero con fossategli tucta laterra sideo cauare doue laterra e non monda. accioche disaluatichi: rōchi & radici delle selue & del lherbi nocuoli glispati si liberino Ma doue sono monde lenouali fossi pastiniamo o uero consolchi: impero sicome in tutto glisparii pastinati pongono & fanno solchi di lū gheza laquale uorrai & letauole dilatitudine ditte piedi o uer di quattro: & dalteza dū piede neluoghi humidi: o uero didue neluoghi secchi. Et dipoi se comarroni per glhuomini lauignia e daculatiuare solamente alla cruda terra le lasciamo / ipero che laltro secho impresso cioe posto altaglio delle uiti tre o uero quattro piedi sia rimosso: cioe tre nella terra soctile & quattro nella terra grassa & tre & mezo nella mezzana terra. ma se darare sono leuigne dicinque o uero disei piedi glisparii che nō sono dacauare imezo dacauare imezo imezo silascino. ma se fosse fare ripiacciono tanto lefa lunghe quanto le uiti deono essere distanti cioe remote: accioche inciaschuno capo delle fosse una pianta sipongha: ma possonsi aconciamente isolchi fare distanti in tre cotanti che lauignia spessa finalmente essere debba. Et inciaschuno solcho le piante il doppio piu spesse che esser debban porfi & cosi iloro tagli colle marre procurare: & glisparii per tre anni o uero per quattro ararsi & con generationi disemi seminarsi. Et quādo uederai che sieno cresciuti luna trarrai daman dirritra laltra daman manca & damendue uiti fare una. Et cosi lo spatio tucto empierai le fosse nō sieno iructo oltre adue piedi per alto cauate accioche glle che porreno o uero piantareno per freddo isermenti periscono: dalle lator le fosse ughualmente siano tagliate accioche latorite uite non perischa & accioche dalla forza deferramenti quādi ilcauatore sichea il ferro non loffenda. Ma ogni pastino sifa dalteza didue piedi laterra sicaua: nel quale si guar di perche la cruda terra per ochulta frode ilcauatore non uichiugha: laqualcosa per glisparii che sichauono ilghuardatore con una uerga lapruoui nella quale il modo e della predesta alteza disegniato. Et le radici tutte & purganti tucti maximamenti di pruni & diselci di sopra tornare faccia: laqual pro-

uidenza in ogni generation di pastino i ogni luogo e da obseruare Possonsi ancora con uenuelemente fare le fosse piccole & strette & conuenientemente profonde per dunque le uiti pel campo tutto perpetualmente stare debbono: secondo che per tucti ilauatori sperti dibolognia & molti altri luoghi obserua. Possonsi ancora fori interra fare dunque la uite & dapiantare gliquagli conūpa: o susano difare: ma meglio e che sifacci: no conunfora terra che uno strumento di terra primamēte nellordie della natura trouato colquale laterra quāde bisogno profondoamente sifori & laterra fuori simena ne non siritiene alle pareti del foro si come nel ficcamento di deboli radici simpedischa. Et questo con piccola fatica sicompie se lcampo non fusse gia pietroso o uero saxoso. Il luogo inuerita che dapastinare prima datucti i pedimenti & darbori siliberi accioche laterra cauata per lo continuo calcare non siconsolidi. Quello inuerita con sperimenti continui prouato a la uite meglio peruenire. Si o uero incontanente che laterra e cauata o uero nō lungamente inanzi siponga quādo lenfiature del pastino non ancora rasa data laterra sotto seghi & questo nel solchi & nelle fosse e prouato.

Quando imagliuoli siede bono corre & come serbargli & portagli alle parti remote
capitolo . . viii.

Epiente delle uiti che magliuoli sono chiamate coglier siede bono quādo pianrare siede bono. Et ancora inanzi corgliere sipossuno se bene siserbono. Elmigliore corre e del mese doctobre quādo parti delle foglie sono cadute. & parte ancora senetenggono insulle uiti. Allora il calore naturale e neranima quādo tucte le foglie saranno cadute & soprauenuto ilgiel grāde nellaria allora irami dal suo calore naturale priuati sono ilquale per lo freddo dellarie sirifuggie alla radice & alle calde iteriore della terra per laqualcosa cotali piante malageuolmente sappigliano. Et impero il tempo di marzo nel quale sia il calore & lhomore arami ritorna sicche le loro gemme cominciano angrossare: allora e optimo a corre le piante: per questa ragione delle piante e da eleggere ragio-

ne dimolti modi. Et prima inuerita dicotal terra torre sdebbe che non sia molto piu grassa che quella doue piantare sdebbone ma sia ughuale o uero piu soctile ipero che se dalla grassa terra alla soctile sitra spōgha utili esser non posson se con letame spesso non saurano. Anche daeleggere sono isfermenti della uite delluogo mezano & nō della sommita ne delle parti disotto & dicinque o uero disei gemme dispatio aluecchio procedente impero che non così ageuolmente tralignono o uero si partono dalla sua generatione quelli che dicotal luogho sicoghono: imagliuoli della parte disopra schifiamo & ancora isortali iquali aduegnia che diluogo buono nati siano niente dime, no mancano del beneficio della abondanza Ilpampano àora che delduro nascie aduegnia che fructo facci per fructifero non si pongha nel suo luogho diuenta secōdo dalla madre / ma traslatato ritiene uitio disterilita ilquale dalla conditione del nasciere riceuette. Prendasi ancora dauite seconda & non stimiamo quegli bracci esser abōdeuoli che unuua o due producho. ma che di molta abondanza sipieghono: ipero che la feracie uite puo inse hauere delle piu abondeuoli materie. Sia adūque in questo segno dabondāza se inalcuno luogho duro fructo fara & se con fructo empiera irami daogni parte pieno & questi segni proprii nella uēdemia e dauedere. Afferma inuerita Collumella in uno anno uedere della secūdita nō poterli. Ma in quattro nel qual numero siconoscie lauera generosita demagliuoli o uero furcoli. Dipiantare nouegli palmari desicogliere che del duro inse niente habbia & del uecchio sermento imperoche qsto spesso samente si corrompe & impuzoliscie: lami / fura del sermento duno braccio secōdo palladio essere dee: ma mepare piu lungo esser douere: & quello deramucegli & uicctici si dee purgare. Dafermare sono le piante delle uitte intal modo che diuoto o uero disole nō siriardono: ne inalcuno modo soffendono & maximamēte socterra infino almezo messile sdebbon seruare pochi di: ma se lungo tēpo seruare gliuorrai sia dinecessita & maximamente arempo molto caldo & maxime infino alla sommita coprire sdebbono con terra molto trita: intal modo che la terra dentro & disotto infino alla sommita ciaschūa

pianta ricuopra o uero tochi chē se quelle traportare uorrai alle parti molto dalungi con paglie molli & loto se polle piante opriamamēte siportao & con saccha o uero stuoi che meglio rauolte strette sileghino con capo piu grosso colle decte paglie & dilerame coperto: & quando siportano quanto si puo dal sole sidifendino & dauenti. Ma se moltra fusse la secchezza dellaria si posson ultimamente icapi piu grossi nelacqua ruffar & così disposti per molti di portare si possono & tenere senza lesione.

Quando & inche modo leuiti sono da piantare. cap. viiii.

El tēpo disettembre o daprile ne
n luoghi freddi leuignie sono dapiantare: ne temperati del mese doctobre & dimarzo: ne caldi del mese dinouembre & difebbraio intal maniera che inuicti edecti luoghi se humidi ecampi o inchine / uoli saranno dopo il uerno spiantano: accio che il caldo naturale per doppia acquosita delluogo & ancora del uerno nō si spengha ma se iluoghi aridi & montuosi sieno: dapiantare fara nō inanzi al uerno: accio che la superchia secchezza de luoghi alle piante per lhumidita del uerno si temperi: ma ne luoghi temperati inanzi al uerno & poi cōuenientemēte piantare si possōno. Anche daporre sono leuiti nepiaceuoli di & tiepidi: cioe quando il suolo temperatamente e humido ma piu tosto arido che lotofo. Quando lauite sipianta ne fori depali grossi o uero inforo dello strumento che forattera sichiana che molto meglio due fermenti nella parte disotto tritamēte tagliati alforo simectino & sabbione o uero terra asciuta & trita infino almezo foro sipōgha & poi creta ouero terra quiuiriēpia: o uero ipiccole fosse cōuenientemēte profode sipōghino & allora torte sipōgino cocapi delle piāte dalungha posti nelle parti disotto & nel sonimo presso al segno posto colla fune pportionalmēte posta da ogni parte cōueniente: & cō terra trita mezolanamēte sopra sinduchi & calchi. Et il capo del sermēto quādo sipone datorciere nō e ne da tormetar lo inniū modo: & quella parte onde la radice si spera a niuna inguria si soctomecta due gēme secōde rimangono sopra terra ne attuffata alucto colla

piu seconda parte sopra terra. Et quello che sterile presso silasci doue grassa e lanatura demaggiori spatii lascieremo tralle uiti cioe di quattro piedi: doue soctile & stretta ditte piedi: doue mezana ditte piedi & mezzo. Et ancora non e solamente duna generatione diuiti ogni pastino porre accioche lano ini quo alla generation della uignia o uero della uendemmia ogni speranza rogha. Et impero da quattro o uero cinque generationi dinobili sermeti porreno. Et bisogniera maximamente le generationi arauole disporre: & cosi delle diuersa delle generationi disstrumentare poste potra quella degliopera ri miore numero compiere & a grado a grado quelle che piu tosto simaturano prima riporre: po quelle che piu tardi & meglio di puro sapore senza lotamento daltra generatione ciaschuno uino serbare: & se questo ti parra malagieuole no altro isieme che quelle che disapore & difiore & dimaturita siconuenghono. Nelle fossi grandi & late sicome la distantia delle uiti esser dee per cantoni quattro leuiti disponi & uinaccia come dice columella con letame mischiata insieme spargierassi: & se soctile terra sara lagrassa terra metterai nelle fosse: ma se sara molto cretosa mischiaui sabbione. Ma se algusto tidilesta dauere lapianta dinobile uite prima nel seminario nutrire douerai onde radicata si trasporta alla fossa alla quale larbero e congiuncto. Nel seminario inuerita del uerno dello spatio nella distantia intra se i sermenti disponi: & quando saranno auanzati quinci dopo duo ani radichera la uite & larbuschula si trasporta le quali quando quando le porrai nelle fosse a ciaschuna materia le uerai potatione ogni cosa che cattiuo fusse & rancorciate anche le radici se alcuna nauessi che ghuaista fusse. Nella fossa inuerita adar busta fare due uiti radicate porrai & ghuaderai che intralloro non si tocchino: & quelle uiti agli lati della fossa dirizate congiugnierai. Varro afferma la fossa il primo ano no esser da compiere: la qual cosa fara la uite piu alta fondare le radici. Ma questo allaride prouincie soe siconuerra: ma allumide inuerita cultiuata infracidera per lomore riceuuto se la terra incontanente non siragnni. ma lar busta colui che fa le piante degli arbori di queste generationi pongha: o uer se alcampo basta labondanza di queste cioe olmo oppio:

salcio: pepulo: frassino ciriegio: nocie: pruno: simile &. Ma salice & pepulo ne luoghi humidi solamente usar possiamo ma daltri tutti luoghi & in questi o negli altri luoghi usare potere di queste generationi tronchi: radici o uero salcio: o uero pepulo senza radici. Appresso della fossa della uite ordinare siconuene: nella fossa dalla uite dellar bore sia dieci piedi o uero di due dispatio rimossa dee essere: impero che allarbor troppo proximana o ella sara appressata del suo crescere: o ella sara appressata dellar bore Vn altra cosa del trasporre dellauite per ingegno fare si puo diuini fare una picolla cesterella allar bore o alla pergolaria: & quella porre alla mezana parte sicche sermeto puzzi pel mezzo della cesta & empi la cesta di terra & quella porre o uero sermar nelluogo el quale sermento il secondo anno si taglia disotto alla cesta & la cesta si porta alluogo doue piantarla tipponi. & quiui con quella medesima cesta si sotterra presso alla maritanda radici dellar bore & questo si fa senza nessun dubio. Et ancora si fanno ghabbie dintorno accioche resista all'empito desideroso delle capre & allar bore suo silegha. ma quando gli arbori delle rippe diuiti armare deideri optimo & agieuole e uno solco nella ripa fare & quiui spini: pruni & bacconi mischiati te porre & fossato cauato la terra sopra inducere & cosi copruni farma il campo & per gli leuiti nouelle sicuramente faranno. E ancora optima generatione delle prouinciali uignie che si fanno colle uiti come arbuti: gli stiano le quali inuerita si piantano come queste che in ordine si disponghono: & queste inuerita ad ogni parte sapiantano ughualmente o uero un ordine solamente seruano dall'altro proximo si come piace rimosso ma in queste sola una pianta nella fossa si ponga che se in ciaschuno luogo doue se ne ponghono & quando saranno apprese lapiu debole si rogha uia accioche una sola rimanga. Et ancora da sapere e che lanatura della uite il cielo & la terra mantiene: & le generationi conuenientemente sacosino. Et impero nelle loro piantagioni maximamente da seruire sono quelle cose che di sopra dixi quando dellaria & del tiro delle uignie parlai.

Del propaginare & rinoare leuiti & uignie.
cap. x.

Lpropagginare alcuna uolta nelle uignie agli arbusti sifa. Nelle uignie alcuna uolta si propagginano nel uogo uoto doue lauite secondo l'ordine dee efere. Alcuuaolta nelluogo dunaltra che di famata generatione sia il fermento della nobile uita si propaggina: & alcuna uolta per la circūferenza e menato: accioche lauighia acrescimento habbia. Et inuerita o al primo modo allo ordinato luogo simena & incōtanente chel fermento e sufficientemente lūgo o uero subcessiuamente per gliāni doue māca la sua lungheza e quello medesimo da ghuardare e inogni propaginatione: ma se nelluogo della diuellenda uite la propaggine simeni: o uero questa incontanente sifa o il primo anno per un piede presso allauite dalleuare simena: accioche habbia aiuto della uite che si debbe tagliare il fructo dell'ano primaio. il sequeute anno lieueamente nelluogo prima dischadicato siragha: ma quando simēa agli arbori o uero arbusta per un piede almeno dal arbore sifaccia rimossa la propaggine: ma inuēti i prenominati modi illetane alla fossa sopra terra intorno alla propaggine si ponga: imperoche per soperchio calore dell'etame si debolirebbe & arderebbe: se gli non sara si maturo che calore dell'etame sia exaltato cioe sfumato. Et e da sapere che le dette propagationi sifanno o uero nel cauamento di tucta lauite che si propaggina: o uero compigatura & atuffatura del fermento che a modo darco sopra terra sifalci & l'altra parte della uite nella fossa che se questo sifa dopo idue anni siricidono: o uero dopo iue anni il quale piu sicuro per la debolezza delle radici di due anni che lauite i pēssuolte non conueniētemente disedono: la uecchia & antica uite & che troppo lungamente produce i fructiferi palmarī sirinnuoua per studioso cultiuamento ne conuenienti tempi aquella posta a proximatione di letame o di fermenti o di sabbione in luogo molto cretoso o uero di creta interra molto sabbionosa & per stretta potatione o tagliamento facto nelluogo dello stipite netto & lugoio. Collumella dice che se lauite del pergoleto o uer darbusto che di uero tronco nella terra robusta strectamente si poti: & scalzata dintorno si letamini: & tra terzo el quarto piede a terra con uno puntone si ferisca che sia acuto & che la fossa:

frequentemente sicōmuoua di quelluogo & molto germugliamento produce nella primavera & la materia della uite fende & così si ripara lauite: ma se l'roncho tutto e ditropa uechieza corrotto del mese di marzo presso alla superficie della terra o uero poco sotto terra siricida: accioche i furcoli nello affigniato luogo rinati quella medesima uite si rinuoui: o uero quādo lauite che sola e troppo dilungie producesse fructifichi palmiti impo mesterāne uno rimosso dalla uite: & entrando quiti enterra eschane appoggia: to alla uite & dopo idue āni si tagli le madri leuiti uignia o tucte lodeuoli sono di loro generatione & allora sifaccia si come di cialchuna e detto di sopra proximatelye dette o uero tucte sono ree per la qual cagione niuna cosa sara miglior che quella uniuersalmēte diuellere & sufficientemēte diuecchie cōsumate radici quelle da capo riplantare. Ma se alcune uiti sono buone alcune ree infino alle radici extirpate le ree & apposti ipali in ogni luoghi ne quali leuiti si desiderano quelle uiti che lasciate sono intal maniera sicauino che ageuolmente coricare si possino & si sotterrate che indue o uero in piu parti se cōdo il bisogno & la possibilita di quelle cialchuna si distribuiscia & due palmiti al piu in cialchuno luogo con due gēme lasciate sopra teera: tucto l'altro si tagli & acialchūa uite di letame alquanto si ponga. Et nō e da trapassare che denuoui palmiti tanto di cialchuno sotterra damectere e che le radici in luogo conuenueole nuoue meste possa po che quelle che nel uecchio se gli non e quasi nuouo ageuolmente nō nasciono che in alcuno luogo rimāga nello quale nō si possa alcuno palmito pducere a quello da alcūo luogo trasportato nuouo palmito uilinduca. Et ancora ogni propaginatione farē puo del mese di febraio o direno prima del mese di ottobre & di nouembre & di febraio & di marzo quādo la terra nō e si molle che aconciamente tractare non si possa & le sue parti conminuire & non e si dura che troppo alcauar resista: ma ne troppi acquoli luoghi dopo il uerno & ne reschi inanzi al uerno meglio la propaggine simēa: ma i questo modo che nel piano sotterra un piede & ne chinati & rouinoli infino adue piedi lauite si tuffi o uer darrarre si tuffi o uer p auentura quella che sifa inanzi al uerno pertucti il uo-

ghi e migliore, ma impertanto negli acquosi
la terra intorno a quella ben si disponga ipe-
ro che cole radici d'afferma la uite sopra terra si
come dice palladio quãdo approfferedi pal-
mati quella la sollicitudine non permouea.

Dello innestamento delle uiti. [cap. xi.]

Euiti sinnestano o inuiti o inarbori
I & lo innestamento nella uite in due
modi conueniuolmente fare si puo
nel tronco & nel palmite: lo innestamento
del tronco si fa in questo modo. Eleggasi il
tronco d'innestare tale che sia saldo & hab-
bia abondanza dello alimento dello humo-
re, & che non sia dalcuna uecchieza od altra
ingiuria lacerato sileghi & ricidasi appresso
a terra o infun dun mezzo piede infra terra im-
perochè sopra terra piu malagieuolmente
comprende. Varro dice che la uite d'inne-
stare segare si debbe tre di inanzi che sinne-
sti accioche molto homore in lei discorra
inanzi che sinnesti: o uero che poco piu giu-
che lo innestato si tagli accioche l'homore ue-
niente discorrere possa. Et i surculi d'inne-
stare siano sodi riondi colle giemme spessi
& piu oculati de quali al piu tre o due nel-
sto si lascino. Adunque radasi il iermeto ami-
sura di due dita sicche dalluna parte sia la cor-
teccia: ne non sostenere che si diuida la mido-
la ma lieuelemente radi si che la tagliatura si-
possa sensualmente nella punta riuscire: &
la parte della corteccia & la corteccia della
nuoua madre fa conchi & l'infimo occhio si si
fichi che al tronco giuncto si accosti: il quale
occhio dee reguardare la parte di fuori: poi
sileghi come negli altri innestamenti & serra-
to con coprimento alcuno dauenti fa & dal
sole si difenda accioche questi non la percuo-
rino & questo non l'aria da. altrimenti il ca-
lore del tempo della legatura entra se con
alcuno panicello non si cuopra imbagniato
di soctile homore nellora del uespro & con
questo alimento la forza del cielo abbrucia-
re fa iuti. Puossi ancora alcuna cosa del uec-
chio col nuouo conueniente innestare: qua-
do dunque il germoglio cominciera a cresce-
re daiutorio di canne o uero di pali si dee le-
gare accioche alcun mouimento la fragilita
del fermento procedente non spezi & con-
leggiere uinco & non strettamente sileghi.
Accioche la giouaneza del tenero giemu-

glio per lo modo stretto non si secchi: se in-
fra la terra innestera quella per beneficio di
congestione raguna.

Altra maniera d'innestare. cap. xii.

Lcuni anche nella uite ouero in ra-
a mo di due anni o di piu tempo inne-
stano il sulculo lungo un poco del
uecchio hauente & del tronco grossitudine
hauente: & ancora ughuali & insieme cialchu-
ni giuncti alchisa o uero come di sopra e de-
cto apparecchiata & per la legge delle pro-
pagini seruata nel palmite. Ancora lo inne-
stamento si fa indue modi: & luno iuerita che
e migliore: & che il nuouo fermento al nuouo
per fessura sagiungna il tagliamento di
ciaschuno in quel medesimo appresso lagie-
ma facto alluogo & la legatura con pezolla
dicera ibagnata & di morbido uinco & poi
dargilla conueniente soctoposta. Laltro mo-
do che la giemma della uite si tagli in fino al-
la midolla facta la tagliatura p fonda & tra-
uerfamente cialchuno piegato: o altretanto
della giemma dellaltre uite si soctigli & nel
luogo della prima si ponga & facciasi inie-
me legamento si come nellaltre & allora fa
pro & fructifica uino esperto. ma fermo se
si fino alla midolla la uite picciosa col succhiello
hauere forata & quiui il surculo conuenie-
tamente al foro un poco rato hauer facto &
esserli appresso non tagliata la uite la quale i-
uerita se si fenda dee meglio appigliarsi. Et e
un altro modo ottimamente permanente che
si tagli la innestanda uite tortamente infino
alla midolla ouer presso aquella tanto che
un conio di due dita propriamente uisipossa
inframettere: & allora il surculo o uero ne-
sto di due giemme un poco hauente del uec-
chio infino alla midolla rato dalluna parte
sicche la fenditura in acutezza uada & prepari-
si in tal modo che meglio si ghuali alla parte
di fuori rimossa la corteccia si imprima o ue-
ro si connecta nella fessura & leghisi & ter-
ra creta intorno posta con una pezola di so-
pra si cuopra per quattro dita o uero i quel-
torno la madre di sopra innestata sia fessa: ne
sopra lei o uero di socto si permecca alcuna
cosa pululare & fassi questo innestare con-
ueniuolmente dunque uorrai sopra terra
nella uite non uecchia & in luogo netto &
fugoso: possoni intorno alla uite piu nesti

conueneuolmente innestare & optimamēte peruiene se solamēte sinnesti isurculo cio e marza: & se sia dūa medesima grosseza col troncho fara meglio che essere possa altri / menti conuna parte della cortecchia dalac / qua. O uero secōdo uarrone facciasì aghua gliamento dellemidolla. L'innestamēto de gliarbori sipuo fare in due modi & in uno i uerita che lauite sitragha perlo ciriegio / o uero per altro arbore chaun tempo confrutto dellarbone simaturi luua. Ma laltro che sinnesti nellarbone si come ogni innestamēto indiffimile sifa alcūa uolta: & il primo modo e che sipiati lauite allato alciriegio o uero alaltro arbore o diperi o dimeli perforā si idecti arbori & per losoro lauite sitrae & quādo fara cresciuta lauite & larbone siche loro legniami sieno ragunati: & imodo che non uappaia alcuno mancamento di conuictione. Allora sifitaglia lauite daparte dala radicie siche non sinutrischa se non per lara dicie dellarbone & allora simatura luua confructi diquellarbone. Innestasi ancora nellarbone dellolmo: & forse inalcuni altri se / condo Collumella si come nel tronco dellarbone gallichia infino alla midolla siperfori conuno succhiello & quiui sificchì ilsurculo della uite secondo ilmodo che e decto in comune quando dello innestare parlai. Fannosi ancora gli predecti innestamēti ne luoghi caldi del mese difebbraio: ne freddi dimarzo quando leuii non acquate sono: ma spesso lacriman per homore aduegnia che facite nel tempo che lacquose uersāo le lacrime o uero poche lhanno lasciate ipampani. Alcuna uolta innestare sappigliono: possonsi anche fare del mese dimaggio & di giugnio gia consumate le lacrime se ipalmi ti da innestare nelluogo freddo & ombroso dapululare far anno preferuati. Ancora altro modo colquale laigniuda gemma nelluogo dellaltra connelle: o con alcuna altra cosa sipone dalcūi uolgarmente decto nolponga: che conciosiecosa che inniuno modo approuare lanostra ragione naturale p lamolta teneritudine della gemma non e ueduta. Ma uno frate minore maffermo che del mese daprile quando lepiccole foglie della uite incominciano adaprire che prese la sommita della gemma rimanente lefoglie piccole con alcuna concauita & in quello luogo pose unaltra gemma simigliante fres

chissima daltronde tolta con molle letame dibue & sanza alcuno altro aiuto salleo & impero prouare sipuo aduegnia che paiacō tra anaturale cagione posta da frate Alber / to. Ma Catone scriue che loinnestamento della uite uno e per laprimauera laltro quādo luua fioriscie & quella per mezo sende / rai per lamidolla & in quella isurculi aguzati inframecterai: & inframecterai lamidolla colla midolla comporrai laltro innestamento e che se lauita e tocca dacia schūa uite tenera agiungnierai tortamente intra se lamidolla colla midolla collibro legato. Lo terzo innestamento e fora lauite che inesti & mecti in quella due surculi duna generatione come tu uuoi inframecti torti costretti allamidolla & farai diquesti lamidolla collamidolla coniungierai & strignierai quella che forerai luno daluna parte que surculi farai & sieno lunghi due piedi & quegli dila terra trarrai & ripiegato il capo alla uite: lameza uite con legami interra ficcherai & diterra coprirrai. Et tucto questo diloro imprima uncto & legato & coperto aun medesimo modo come gli liui. Io ancor unaltro innestamēto diuite spesso prouai & quello trouai infallibile & sicuro dalla pululatiōe & dalla offension decauatori: & questo innestamēto inquesto modo fare dei / prendi il palmite nuouo & lungho hauente quattro dita ito dinanzi dallanno & rimuoui lameza parte deluecchio infino alla midolla & qila rimaga salua nella parte dānestare & dallaltra meza del uecchio fa un conio lungo tre dita cioe infin al palmite nuouo & quiui sifaccia una cochetta & quiui ancora il conio ben forte permanga tagliato non dala parte della midolla: ma dallaltra solamēte & facciasì bene acuro: poi sēdi pelmezo lo stipite che sideo innestare di quella medesima grosseza se esser puo & se nō sia piu grosso un poco & della parte hauete men della midolla sitagli laquantita dun dito grosso & nella fessura ficcha il conio accioche la cochetta fortemente laccosti al capo piu corto dello stipite fesso & gli altri duo capi ughuali dentro siano alquāto oltre alnuouo siche il uinculo possa strigniere luno & laltro capo deluecchio sermento aghuagliato & poi lega strectamente col uinco sēlia tucta la fessura: & in quel modo potrai due o uero tre o uero piu braccia diuite: tucti gli altri tagli
fi

ati & poi tuſta lauite inneſtata atuffa in terra & tanti ſolchi in quale parte uorrai farai quanti bracci ſono inneſtati: & inciaſchuno ſolco nel luogo o uero neluoghi doue iluoghi inneſtati iuncti giaceranno una piccola ſoſſatella farai nella quale tuſta lauitura del lo inneſtato ſilaſci & colla terra coperto diſopra copiedi ſoauemente ſicalchi. Et oltra a una ſpanna almeno il ſermento diſopra ſilieu. Anche ſipotranno iſermenti nuouo nel nouo ſermento & nel uecchio per luſato modo cogiunierſi & i quello medefimo modo in terra atuffarſi. ma e biſogno che lauitura dicanna ſeſſa ſiſermi accioche chinandola ageuiolmente ſirompa.

Del potare leuiti.

cap. xii.

Eluoghi caldi del meſe doctobre
 n nouembre & febraio & marzo inſino che leloro. giette ſacreſchino giuſta potatione delle uite ſiſaccia. ma neſſe di del meſe diſebbraio & marzo ſolamente. ma ne temperati nelluno & nellaltro tempo fare ſipuo. ma piu conuenueuole ſara nemoti leuignie che ſeptentrioe o uero la parte do cidente raguardano nel tempo del uerno potarſi: laltra parte contraria di piu humili parti ſiſicida nel tempo dellaurunno: iperoche incotali luoghi & ne caldi la forza delle brine & lanatura non ſiſa. ma ſempre ſecondo Palladio nella potatiõe ſiſforzi che lauite ſiſaccia nella ghamba piu robuſta accioche delle debole uiticella due duramenti ſerbiamo: laqualcoſa inuerita gli experti potatori del noſtro tempo alle diſordinare & abactu te uignie non obſeruanò dicenti meglio eſſere gliſtipiti della uite rinouarſi ſpeſſo. Ma da tagliare ſono imortali intorti deboli & nemali luoghi nati ſermenti. Et il ſermento che e intra due braccia nato ſiſdee tagliare che ſe per graſſeſſa qualunque braccio adebolira a quello braccio tagliato ſucceda: ma ſara optimo nella potatione il ſermento ingiu inbuono luogo nato della uite ꝑ cagiõe daripare ſempre diſendere & auna o uero due giet me laſciarlo: ma neluoghi lieti & humili ſara lecito di piu in alto lauite ſpandere. ma ne ſoſtili & ne caldi o uero in chineuoli e dauer la piu humile cioe piu piccola: ma ſara deſauil loſtimare lauitura della uite iperoche quella che piu alto ſiſcultua e graſſa & ſeconda.

& piu che octo palmiti hauere nõ dee: ſiche ſempre nella parte mazana uno o due laſcia mo ghuardiani ſe non magra & piccola: & a ciaſchune braccia ciaſchuni fragiegliaſciamo. Ma daprouare e che in una parte nõ ſia no iſermenti che ſerbi come ſe ſolgoſe lito: caſſi riardin appreſſo algambo che chiunqu uinaſcie ſiſtagli ſe gia la uignia non ama deſer rinouellata ouer tornata indietro: dal ſciar ſono iſermenti ma nõ atorto al duro & inſommo: pero che queſte come pampinaria meno fanno fructo: quelle lauite per troppo fructo aggrauano & piu dalla lungi il menano: & impero ſono da ſeruare nel mezo luogo non allato alla gietta ma alquanto piu ſu ſiſaccia la tagliatura & ſchoſtiſi dalla gietta per la lacrima diſcorrenne: lunghe ancora de guardiani ſecche & dimolti anni rimuoui & tuſto quello che uecchio & ſchabioſo trouerai. ma ſel tronco della uite diſole & di pioue o di noceuoli animali e cauato: purghiamo qualunque e morto & le piaghe ſue dimorchie ugniamo ouer di terra che ſara pro cõtro alle predeſte coſe: la corteccia ancora ricia & pendente dalla uite ſiſogha laqualcoſa come dixit Palladio minore ſecia rende nel uino: dal muſchio ancora ſiſrada dounche e trouato. ma le piaghe le quali nel duro della uite prende & tortamente o uero ritonde fare ſiſdebono. I uecchi ancora ſermeti da quali iſfructi del primo anno pendono tuſti ſi cadano & lanoua ueſta dauitici & dagli inutili rami ſilaſci. ma da ſapere e che in alcune parti iſermenti quanto lunghi ſono dalla natura prodocti dal potator ſilaſci ano ſicome appreſſo iſermoneli & ueroneli & in altri molti luoghi: in alcuno ſolamente le ſommitadi ſterili ſilieuano in alto inſino adun piede di lungheza de palmiti ſilaſcia al troue inuerita ſi ſtrectamente ſipotano che inſino a uno mezo piede di miſura i palmiti ſiſbreuiano. El primo modo inuerita non e da obſeruare ſe non neluoghi lieti doue le perti che non ſiſpõgono. ma leuiti come pertiche o uero funi da ogni parte ſiſtendonò. Il ſecõdo appreſſo agli aſti ſobſerua con pali ſolamente intorno alla uite ſicti & aquegli pochi palmiti ſteſi & queſti due modi iſpecialiſſimamente ſiſoſtenghono nelle lieti uignie. Et in queſte generationi di uititi che le ſue giette per lunghi internodi ſono diſtanti: & ſimiglianti uignie molto fructo fanno & molti

acini aduegnia che nō sīāo sī grandi como leuiti strectamente potate: & molto & continuamente cauare / & letaminare siconuen / ghono cotali uignie accio chelfructo et palmiti conueneuolmente nutrire possino. Ma quelle uignie nelle quali insino a un piede sabbreuiano ipalmiti sī come abolognia & amodona & in molti altri luoghi inmezola na terra sidifendono & quasi inogni generation diuiti & conueneuolmente ipalmiti & fructo suo disedono. Ma quelle che strectis simamente sipotano sī come appresso furli & alcuni altri luoghi: & nella prouincia in tal maniera siprocurano nelle uiti che san / za pali o picche amodo darbucegli nesuoi ordini stanno. Et nelle uiti che molto spessi nodi sitruouano hauere & maximamēte nelle scitili terre: & in una maniera diuiti che si chiamano albane & schiaue che se altrimenti sipotino troppo misere uue fanno & sufficienti palmiti per lo seguente anno non producono & queste laragione nelle uignie da potare: ma negliarbori & pergoleti tate materie silascino quanto lauirtu della uite puo conueneuolmente sostenere / ma accioche defermenti dalasciare ruste lesommitadi sterrili filieuino. Potansi piu diterzo interzo anno . ma accioche piu uue faccino se ciaschuno anno sipotano uue piu grasse producono & piu lungo tempo lauue difendono. Alcuni altri mai non potano leuiti ne grandi arbori per lamalageuoleza del potar: ma conpertiche leuiti fortemente percuotono accio chelseccho necaggia. Et alcuni altri quelle in alcuno modo percuotono : ma p suo naturale mouimēto quelle uiuere lasciano. Ancora dalapere e che nella potagione diciaschuna uite tre cose sono daconsiderare: cioe lasperanza del fructo accioche tali palmiti solamente lasci: dellequali ifructi da riceuere sabbia speranza sī come sono molto maturi & ritondi & grossi & ritonde gieme hauenti & spesse secondo laspetie di quelle uiti. Ancora lamateria che dee succedere sī come ighuardiani & ifermenti ibuon luogo nati dequali lamateria del seguente anno sifa dinanzi molto glilascia ancora illuogo che lauue serbi sī come ghuardiano lascia . Ancora nella parte bassa o uero inaltro cō ueneuole luogo tra per lauecchieza o uero per ladiformita / o uero per troppa lungheza della uite abbilognia dirinnouare accio

che po che sufficientemēte sara cresciuta ne luogo del guardiano simozi. Ancora dano tare e che se lauue maturamente tosto sipoti piu maturamente pulula & piu fermenti & maggiori producione per loritenimēto del humore elquale quando non esce & sia salda lapiagha inanzi aldiscorrimento suo tutto entra inacrescimento derami: ma se tardi sipota piu tardi pulula & fructi molti riceuerai per laeffusione del superchio humore acquoso ladigestione dellhumore uisco / so del quale ilfructo sigenere impediante: et impero leuiti & leuignie scitili prima : ma legrasse che disuperchio homore indigesto luxuriano molto ifrondi & ipalmiti: & quelle che leproue temono piu tardi sipotino. Anche dopo lanoua uendemia piu strectamente pota per laconsumata uirtu della uite dopo lapiccola piu largamēte per leforze sue laltre rileuate richiedi gliarbori uiti feri alcuni in un modo sipotano come quelle che fanno lelambrusche che sono uiti saluatiche che mai potare non siogliono o uero leuiti dimestiche che colle pertiche solamente diseccheza sipurgano. Alcune diterzo interzo anno sipotano sī come larbuste & arbori grandi che leuiti dimestiche sostengono sed non inquanto non sono fructifere che per desiderio defructi nō sipotano . Ma utile e se aquelle leuiti alle quali arbori dapotare nō sono siricidino con molta speranza & irami superchieuoli sitagliano.

Della formatione delle uiti. cap. xiiii.

Anouella uite columella dice dopo il primo āno auna materia esser da formare ma non daricidere rusta: li come i Italia consuetudine e lanno secondo compiuto iperoche o moiono leuiti ifructo ricife o uero fermenti non fructiferi producono: lequali tagliato il capo sī come pampani del duro siano constrecti uscire: & ipero appresso lacommisura deluecchio sermento auna o uero due gemme del basso capo dalasciare sono elquale e ragioneuolmente nella uiticella piu forte dalserbare : ipero che lamolto debole uiticella nel secōdo anno daricidere silascia & sanamente datare cō canne lanouella uite o uero conscitili pali acciochel seguente anno piu forte riceuere possa: & nientedimeno lunghamente darice

fii

uere:& insino auna o uero due giemme ran-
to che lieti & abondeuoli fermenti produca
che quando questo fara se quella medesima
uite come arbuciella da formare & che solo
aduna materia siriduca: ma se daiuto dipali
o dipertiche star puo in quella due materie
sono da serbare: lequali di tanta lungheza si
formino quanto sidersidera lalteza dello sti-
pite accioche nella soctile terra piu breue cio
e dun piede & nella grassa & lieta maggiore
didue o uer ditre piedi daltreza si dispongha
& cosi lanno seguente quattro al piu materie
hauere debbono lequali imparti quattro si-
diuidono & poi ne seguenti anni altretanti
o piu secondo l adoctrina della loro potatio-
ne data. Ma se lauie sopra gli arbori o uero
arbusi salire dee per era a questo e da produ-
cere infina atanto che arami fara equiui da
tagliare sidura accioche nella sua sommita
nata icapi si diuidano secodo ladiuisione che
sirruoua nerami dellarbore:& poi consequē-
temente per gli rami in quello medesimo mo-
do lauie si procuri del salimento luna sem-
pre materia alla uecta dellarbore dirizando
Formali leuignie indiuersi modi secondo ua-
rie cōsuetudini delle citati & deluoghi: im-
perochè in alcuni luoghi si formano in ordi-
ne con pali & pertiche o uero con fermenti
o uero senza alcuno aiuto si come altroue
decto esinalcuna fanno con sciera ocununa
pertica solamente o uer con due, o con tre
quando sono in lieta terra & maximamen-
te tagli degli arbori nequali leuiti per alcu-
ni pali si sostengono & ancora si fanno ne
golarii piccoli:& allora dalla parte dello sti-
pite sono abature & dall'altra leuate in alto le
quali abbisognano dimolto legame & fati-
cha: ma molto fructo fanno. ma iopongho
una perticha sola nela parte piu bassa & una
nella parte alta ben forte laquale tutti ipal-
miti ben lunghi & quasi a terra pendenti so-
stiene con grande abondenza duue: ma una
perticha dall'altra pongho indistantia dun
braccio solamēte & cotagli per goleti so nel-
le ripe delle uignie & decampi lequali sono
siepi & arbori sopra iquali sappichano i fer-
menti molti grandi per lanno seguente:& in
questo modo dipochē spese molte uue rece-
ue nellerippe & siepi uerdi lequali peraltro
che per chiusue & per legne per fuoco di
poca utilita ouero di nulla sono lequali iluo-
ghi il piu delle uolte adornano: inalcuni si

formano inarbucegli bassi posti per ordini
da ogni parte o uero ingrandi arbori colla
faccia distincta: gli abusti piccoli uitiferi da-
formare sono accioche quegli piantati poi
che per due anni o uero per tre passati suffi-
cientemente siano auanzati in sei o in sette o
uero octo piedi daltreza siricidino: sicche nel-
la soctile terra piu breui: nella lieta & grassa
piu alte si formino & quiui nati irami lanno
seguinte tutti fuori che quattro migliori si-
taglino & gli rimanenti in quattro parti diui-
si compertiche o uero uinchi si formino & le-
gate pietre sufficienti per pendicolari sicon-
stringhino a stendersi per liliati accioche nō
sidrizino in alto. iquali quando fortificati sa-
rāno lalungheza ditre o uero di quattro pie-
di si lascino hauere necapi dequali saranno le
uiti diforti legami da legare & in questo mo-
do specialmente obserua nelle parti di Mi-
nlano. ma quegli di Bergamo fanno lostipi-
te piu spesso cioe ditre piedi & irami quiui
nati & piu lieuan in alto formati una arbu-
scola uitifera a modo di campana riuolta nel
cui mezzo sopra lostipite dimora colui che
pota lauie & l arbore:& quella uite intorno
intorno spande faciendo ipalmiti tutti fuo-
ri da ogni parte stare inchinati: gli grandi ar-
bori da formare sono sicche in alto & basso
habbiano da ogni parte molti rami secodo
la possibilita della uite:& l arbore sopra il cui
capo si legheranno leuiti che poi tutte al di-
socto traghono o uero sinchinano. Possō
si ancora conueneuolmente formare che le-
uiti potino & che quegli arbori il crescere
perdino cioe quando l arbore popolo o ue-
ro salcio ouer olmo saranno digrosseza dun
braccio & la sommita fara da tagliare appres-
so adodici: o di quindici piedi & irami qui-
ui nasciati uno il piu diricto simecta nellar-
bore salire in alto quanto uorra & ogniāno
gli altri ramicegli siglitogino & solamente
si lasci la sommita & tutti gli altri rami digiu-
lasciati si formi si come ibassi arbucegli uit-
iferi decto e aquali leuiti si leghino ne da qui
di isu salire si per mectano. Ancora sicome
Varro scriue doue la terra naturalmente e
humida quiui piu alto lauie e da far accio
che nel parto & nella nutritura non come
nel calicie chiede acqua ma il sole. Et impe-
ro utile esser penso neluoghi campestri hu-
midi spampapanare lauignia ne tempi con-
ueneuoli cioe del mese di maggio & digiu-

gnio & quella mondaré daogni superchio & disoftili pampani & fermenti: & po quasi maturate luue dopo il mese dagosto quelle dalle superchie fogli spogliate accio ch'ello le tutte luue chuocere possa: accio ch'el uino piu maturo & potente si faccia & la superchie uole humidita consumata duri piu & sia di migliore odore.

Del rileuare leuignie.

cap. xv.

Euignie darileuare sono & leuiti da
 1 leghare innàzi che legiemme troppo ingrossino: & leuiti che inordie con pali & pertiche si fanno sicche in quelle leuiti sono daogni parte spartite ughualméte darileuare sono: sicche aciaschuna uite il palo siccto quella medesima nel mezzo della uite sicingha conuenientemente legame se la uignia e abasso. Ma se le alta con due legature i due modi e dacigniere ma prima anuoi pali o uero pertiche o uero canne diconueniente alteza legate sicche una uite sia nel mezzo di questa tauola & laltre intorno stanti & così si difendono dal cadimento & daué demmianti quasi adogni conuenueuole andamento & poi ipalmiti impariti quanto ughualmente si diuidono: & ipiu forti con piu forti pertiche: & ipiu deboli apiu deboli pertiche silegano. Ma in queste uignie che piu rade uiti fanno ipali per tutto permanghino didistantia di piedi assegnati & con quelle pertiche sopra legate si inducano sempre leuiti & in tal maniera si distribuischino che cuoprino ogni spatio & leghinsi & questo modo obserua in molte uignie nella marca dancona ma ame nō piace: ma doue ipalmiti come funi si stendono aciaschuna uite intorno allei tre pali piccoli si ponghino distanti un mezzo piede & uno legame dun uico intorno aquegli si come ghirlanda siccherchi o uero sicingha: & poi ipalmiti si stendono & intrauite & uite una forcola piccola si pongha o uero un bastonciello silegi accio che luue non sinchinino a terra & così aqueste uignie come nellaltre nelle quali ipalmiti lunghi si lasciano molto fara pro se fatta presso al palo sileghi fuori di quella poi che già le lacrime gittano soauemente un poco si torcono i fermenti: impero che per questa tortura nascie infra la legatura la succede uole materia & non farebbe alcuna cosa al uue

nascienti: & questo modo appresso agliatti lodeuolmente obserua datutti: ma ipalmiti intorno alla uite adue tre o uer quattro pali dopo il cauamento dela uignia assai cōtrargione & sconciamente silegan inqueste: uignie che neloro tagli permangono se con pertiche o uero con fermenti fara conosciuta la loro operatione ma ne piccoli pergoleti si fitti ipali piccoli appresso delle uiti & lunghi tre piedi incontrario rimossi ibastō cegli forti tra ciaschūo palo piccholo & grāde sileghi dalla parte della uite abbattuto e allo oppposito eleuato sopra quali sufficien-
 ti pertiche uiti si distribuiscono ughualmente. Ma se inarbusiti o uero arbori sono leuiti nessuna altra cosa da fare e se non che leuiti in piu luoghi sileghino agli stipiti & gli loro palmiti per glirami: & ironchi ughualmente distribuiti sileghino: ma daprouedere e ogniano la uite di sciorre & dirileghare che si come dice Palladio leuite si friggeranno.

Della conseruation delle uignie: & delle barbe inutili.

cap. xvi.

El mese de ottobre & dinouembre di
 d febraio o di marzo si fanno piccol fosse intorno alle uite: & tagliare lera dici che sono nella sommita della terra iletamente sempie & maximamente questo e nella uite nouella da obseruare che si taglino lera dici superchieuoli le quali hara producte la state: le quali se si lasciano crescere le inferior radici fanno perire & riman la uite insommita sospesa la qual cosa al freddo noce uole la fara seccare & al calore: ma queste radici nō allo stipite si debbono ricidere accio che piu quindi nō nerinaschino. O uero che la uoua piaga al corpo della uite inframessa al seguire del freddo non riardino: ma ricidasi lasciato un dito di spatio: & se temperato uero e leuiti lasciamo aperte: cōciosiuecoia che inanzi al freddo questo e facto. Ma se uiolente uero sia inanzi al mese di dicembre le copriamo: & se molto sia freddo uno poco di colombino sterco intorno alla uite doneremo. ma quando altro letame alle piccole poco alle gran uiti piu ne ponghiano: molto adopera alle uignie il mester del letame spesso affare molto fructo: ma cōciosiuecoia che per lo fugo il uino sia uitato & anco siessen de a durar quegli che nobili uini hauer uo

gliono del mese d'agosto doue lauina e piu misera una corba dilupini auna bifolcha pōghono. & quando conueneuolmente siano cresciuti siglirisofteranno & optimo sterco alle uignie dare sicrede o uero nelle fosse intorno alla uite facte senemectiono minura mēte tagliati ismēti & ipāpāi & ricuoproño

7 Del cauare delle uignie. cap. xvii.

El mese dimarzo lanouella uignia si d comici lauare apulmiare cioe schalzare dintorno & allora & inanzi in fino octobre di ciaschuno mese dafare e nō solamente pellherbe: ma accioche teneri ancora semi lasolidata terra costringha. ma del mese diluglio lamaetina & nel uespro disposto il calore siede cauare & diuolta lagramignia schalzarla intorno & ancora far solchi per qlla parte nequali lacqua siraccoglie accioche allestreme pri agieuolmēte discorra: che seuirimae lenouele spegnie & lātiche uiti offende: dū quello medesimo mese dimarzo e da cielerare locauamento delle compiute uignie inanzi che giernugli troppo enfino: impero che se laperto occhio uedra ilcauatore acciecherassi della speranza della uedemmia grande: & poi del mese dimaggio si fa la seconda cauatura delle uignie in quel tēpo quando ancora non fiorischoño: o uero quando disiore sirimanghono: impero che quelle che fiorischoño sono danon toccare & inciaschuna cauatura daghuardare e che non si faccia iquello tempo che laterra e molto molle o uero seccha: ma quando e dimezana dispositione & quanto piu laterra sipolueriza tanto meglio e & basta se mezanamēte laterra dentro sicauu ughualmente accioche niente in quella dicruda terra rimangha & maximamente presso alla uite per laqual cosa colla uergha nella quale sia il modo del pastino de lactitudine disegnato il diligente ghuardian in molti luoghi laproui: impero che questa cautela imalitioli cauatori da questa neglignia sommuera.

Denocimententi che aduenghono alle ui

ti: & diloro cure.

cap. xviii.

a Duenghono dannegiamenti nel primo āno alle piāte uiti che perischoño o uero per seme rimangono la

qualcosa alcunauolta sifa perherbe intorno alle uignie nascienti le cui radici ilnutrimēto roghono che se questo aduene con spesso cauare & col tagliare delherbe lauitino alcunauolta essendo uicine darbori o disiepi dallombre & allora datagliare sono: o uero dalle foglie spogliarle cioe ledeste siepi o arbori spesso uolte p ardore ditroppo sole mancano nella quale cagione: o con ombragione: o con coprimento diterra intorno aquelle con aleuno strame accioche non siscicchino o uero con darle dellacqua conueneuolmente quello impedimento cessano. Aduene ancora alcunauolta impedimento alle uiti per esser presso adalcune piāte si come cauoli corile o alloro & opio: cōciosiacosa che queste rirardino leuiti: impero nelle uignie piantar non siede bono. Alguna uolta sono i pedite dacorruptione danimali iquali molto loffedono & auelenischoño. & impero se po che uiti sono leuiti farmino coprui competententi & se molte dasossati sicinghino & siepi: alcunauolta leuiti diuerno per gielo perischoño & impero daricidere sono presso aterra: & in quegli luoghi nel potare daturaf e che mai lostipire non sirizi sopra terra & quādo saproxima ilfreddo sipotino non acorciati i fragiegli & tuetti insieme inalcuni luoghi cō uinco legati appresso aterra sichinino & sopra icapi loro accioche non sileuino alquanto diterra sipongha & poi dopo il uerno ridocto conlegame sirilieui. o uero facciansi i arbori solamente sopra lequali nō dilleggiere per gielo siscicchano: Alguna uolta ilfreddo non luccide tutta ma solamente inuoui palmiti che per lattrauerfa dellegnio se disedere nō possono: laqualcosa quando aduerasulo inluogo conueneuole apalmiti creare o uero ancora un poco del palmiti lasciato se alcuna cosa diuerde quiui hara siricida & col quasi rinouerra & formerassi lauite & forse iquello medesimo āno alcuno fructo fara. Aduene ancora spesso mēte che poi che ipalmiti & luue hara prodotte che per brina ogni uerdeza pdono per laqualcosa in cotali luoghi tal generationi diuiti dapiātare sono che tardi mectiono sicome sono albane & garganice & maiuolo: alcunauolta nelle uignie errāo rughe che ogni uerdeza rodono & uermini uerdi & acuti piccoli iquali taraturati sichiamono abolognia iquali nati col luue ipalmiti pforano & secchano contro

iguali daſouenire e che ammano diſemine & dhuomini ſipigliano & cō piedi ſiconculchino & con fuoco ſardino: aduiene ancora ſpeſſamente che nel tempo del calore diſcēda con ſeruente ſole una piccola piousa uelenoſa & aſa che uolgarmente abolognia melume chiamono che molte generationi diuiti intal maniera arde che illoro fructo aniente altrutto riducie. Et impero doue queſto ſpeſſamente aduiene piantifi quelle generationi di uiti che niente o poco ſoſſendino ſi come e maliffia & albana & grilla & alcune altre generationi conoſciute latēpeſta ancora ſpeſſe uolte conſuma cōtro laquale niente altructo ualere puo ſe nō per lauentura piaoſa oratione adio con modo cuor dirizata: aduegnia che alcuni coſi maſchi come femmine non ſappienti lanatura & generationi delle grani uole iprudentemēte & fallaciemēte affermano alla grandine & alle fulgori alcuna coſa fare ſipoſſa. Aduiene ſpeſſamente che leuiti dal marrone ſoſſedono: & allora lauite ſtrectamente ſileghi nella fetida & intorno cauato letame dipecora o dicapra colla terra ſimiſchi. Aduiene ſpeſſamente che lauite tanri pampani meſte che quegli & luue adebito fine produrre non puo lacreſcimēto: allequali del meſe dimaggio da conſiderare ſono iſfermenti iguali la nouella o uecchia uite hara prodocti & a quella pochi & ſaldi lelaſciamo & nouelli a iuti laſtermiamo tanto che bracci fermati i durino & non piu riſegate: & alla pululante uiticella che due o uero tre materie laſciamo & per langiuria dauenti ſalleghino. Ma ſe tu nelaſci al principio meno di queſto meſe impampanare ſāza malageuoleza alpendere. Et queſto fa luue piu graſſe & lanateria che dee ſuccedere fortifica: & allutilita del fructo conſiglia per lamiffione del ſole. Aduiene ancor ſpeſſeuolte tanta debolezza che molto niſeri ſermenti & uue producono alle quali letame con ſpeſſo cauare & cō ſtrecto potare daſobuenire e. Ancora alcune ſono ſi liete che per lagrandeza depampani leuiti chiughono: & le leuicine uiti q̄ſi affoghano ne il fructo ſuo maturare laſcino alle quali ſouenire ſiconuiene cōlunga potatiōe: & cō rado cauare: & cō ciſſamēto diletāe & depāpani & depalmiti tagliamēto nel tēpo dimaggio & cō ſpogliamento delle delle foglie neluoghi freddi & maximamen

te doue luue impuzoliſchono & faccianſi i pampani per glilati trenta inanzi alla uendemia: & ſolo quella frōte daſeruare e che nella ſommita poſta il ſole molto diſcēda dalla ſommita. Et ſe ſidomanda tre ghiacciono ſuſo ſanza reuolutione ſoauemēte ſili: uino Ma neluoghi ardēti & ſecchi ſadōbra luua accioche per laforza del ſole non ſecchi Ma ſe labreuira della uignia o uero laſalculta pmeſte lo perario Inalcuni ancora luoghi troppo degli homini & decani ingiuria patiſcono lequali diligentemente nel tempo della maturita ghuardare ſiconuiene: & inquelle piantare ſi conuenghono: quelle generationi che nō ſiano dilectabili ma aſpre amāgiare & che tali ſono che non ageuolmente ſitocchano da alcuno: & niente dimeno nobile & ſerbeuole uino ſāno: dagliſtornegli ſpeſſeuolte ſono infeſtate che quādo queſto aduiene con funi & ordini diſegni ſpauente uoli per lauignia appiccati & con perſone gridanti ſicacciono & tanto e illoro aduenimento che pgli predeſti modi diſedere nō ſipoſſono. Facciaſi nel mezo della uignia ſopra quattro colomne un luogho ſopraſtante ſopralquale un fanciullo ſtia & muoua et tragha le funi dagli altri capi alunghi pali intorno alla uignia legati con zuche & cō piccole maze appreſſo di quele che quando dalla cuna parte ueder biſogni ſicome nella ciſta dighioggia daogniuno ſoſerua.

Della conſeruatione delluue ſecche & freſche. cap. xviii.

Vue lequali conſeruare uogliamo
1 choghale ſanza ghuaſtarle che nō ſiano per acierbeza aſpre: ne pma tureza dānate: ma che illoro granello ſia dalla lucie raſparēte & reſplendiēte eltoſcamēto con morbida giocōndita calloſo & ſe alcuno uenaueſſi maghagniato ſenerraga ne non uelolaſciamo rimanere: ancora alcuno che per acierbita contra elulingamenti del leſtiuo calore ſia indurato allora iuitioſi degliacini raſpi dicalda pecie coprir ſiuogliano & coſi inluogo aſciucto freddo & obſcuro ſanza entramento dilume appicarle. Ancora altri menti tracto il pane del forno non troppo caldo poghaſi in quello della paglia & ſopra la paglia luue & quiui per unora ſecondo che ate meglio parra laſcia tāto che
f iiii

alquanto sappassino. Ouero sipōghino ifu una asse: o sopra alcuna graticola n°1 forno & poi che quidi saranno tracte situffino nel mosto dolcissimo & ponghansi alsole tanto che alquante siano secchate. o uero alquato dal mosto sgocciolate: & ponghansi inuasfo quasi come inbotte o uero infacco. altrimenti luue alsole dicote poi inmosto feruente al fuoco poco lasciando & poni a' sole & sono optime ancora uue sanissime chalquato alsole passe siferuano nel sabbione seccho alsole. Anche tra lapaglia ouero fieno sottratte: ancora nelle foglie luue secchate anche nel mele. Cato dice luue nel pentole cō medesima mente riporsi & insapa & inmosto ricte luue passe greche cosi fa imigliori acini & dolci & chiari ibottroni in quella uite atorcierai & lascierale dasse mezolanamete secchar & poi allombra lapiccha & luua distrecta cōponi inuasfi & fa lecto dipampani nel tepo del seccho freddo: & stringni con mano calcando & quado iluasfo arai pieno disopra pampani agiugnierai & coperchierai & riporrai il uogo freddo & seccho che sia sãza funo. Ialernitani luua passa in questo modo fanno. Eleghano lemigliori granella & alsole le secchano & poi nel forno un poco caldo & poi cō uino dolcie lelauano: & sopra uigictano poluere dicenamo & leghanle ifoglie difico & serban p uno anno & queste uirtu hãno da morbidare cote inuino: & questo uino uale contro fredda tosta. Fassi ancora uua passa i questo modo atorcielsi lauite & lasciala peder per tre di o uero p quattro & poi colto ci alchuno grappolo cō tanaglie o uero cōmano inmosto dolcie feruientemente sipongha & quiui tãto silasci che sipossino dir due aue marie & poi sileghino alsole seglie caldissimo: o nel forno quado nettracto il pane. Maguarda che dapouue ne darugiada sitochino & poi che sião raffreddate inalcuno mōdissimo panno sipongino & optimamente strecte disopra sipōghino pesi. Alcũ altri opmamete secchate alsole. ancora inmosto dolcie freddo lattuffino & secchino alquanto & componghino. Se tuete queste cose aconciamente fare sipossino dellue riceti sanza atorcielsi igrappoli ognialtra cosa obseruata cho lecto sappiendo ipertanto che malagieuolmente secchare sipossino alsole nelle temperate regioni. Ancora igreci ilegniati se luue omele nellauite o nellarbore serbare uorrai

richiusi iuasegli diterra dauna parte forati & diligentemente disopra scoperta appichalo aduegnia che lemele digiesso coperta lungo tempo siferuano.

Della uirtu delluue.

cap. xx.

Vua indue sidiuide secondo Isac & 1 inuerita acerba & matura. Lacerba e freda interzo grado: & seccha infcondo. Questa ha tre substantie in se diuerse cioe legranella: la cortecia: el sugo. la natura delle granella e seccha & dura dineffu / na conuersione incorpo ma interra senescie Ma di quelle pestatone & factone farina & beuta conforta la collerica uscita restringnie & maggiormente se sarrostischa: la corteccia e grossa & non sicouerte: & ipo nō nutricha & e pfortatiua dello stōaco: el calore del fegaro spegne la sete spegnie et lacureza della collera rossa mitiga: il uomito & la solutione collerica stringnie: & apposta agli occhi delle palpebre igrossi homori affocilia & seccha ancora uale al pxicore degliocchi & alla spreza. Ma il sugo delluue acierbe inãzi adicanicolar al sole porre sideo che silecchi & spessifi sicome mele. Questo uale agli homori alla gola discendenti & alle gengie & agli orecchi: & se cristeo nefacci uale alle uulne re degli intestini & agli homori dilungho tempo alla natura delle femmine discendenti: luua matura instracompiuta dolcieza sangue lodeuole fa: & atutti altri fructi si chome il fico miglior cibo e piu il fico che luua nutricha. Et testimonia questo che alchuni ne sua tempi solamente usano quegli. Onde grassi diuentano & le loro cotenne chiare & rimanendosi da quelle mangiare agieuolmente dimagrono & lesue ossa o uero granella sono fredde & secche / a grane / gli dilluue acerbe ma hanno aguteza alcuna per laquale tosto eschono inanzi che sicouertino. Ancora la corteccia sua e fredda & seccha & dura asfaltire & se colla corteccia & ossa simãgi idura la gestiōe cioe uscita & enfiagiōe: & uerulita genera & homori lōginqui del sangue lodeuole: & se simãgiano allora che lauite sitoghono seroueranno lo stomaco damali homori & cibi uoto & forte sia asfaltire bñ smaltischo: & ilodeuole sãgue sicouertono. Et aiutono la solutiō del uentre el corpo purgano damali homori.

Et il cōtrario se lo stomaco truouano d'ama-
li homori & cibi pieno asfaltire debole in
quello dimorano & enfiagioni generano e
rugido & in mali homori sicouertono: & fu-
mi noceuoli molto creano. Appicchate &
disecchate dalupchi homori sono piu chal-
tre uue lodeuoli & piu sottili che tutte l'al-
tre decte cōuenienti: & sono dilungi da en-
fiagione & dalla fummosita: & nō sono stiri
che ne solubile. Et messe nel mosto o isapa
grosse decte sono & meno allo stomaco cō-
uenienti uentusita & enfiagione produco-
no per glistrani homori dal mosto & dalla
sapa presi: luue hauenti molta carne piu nu-
tribili & piu dure sono che quelle che piu
homore che carne hāno. Ancora luua il cui
sapor e dolce & grosso: & almele uicio piu
calda e: & sete genera: & e di piu grosso nu-
trimento: & asfaltire piu dura enfiagione
faccente & rugito & opilatione della milza
& del fegato. Et luua il cui sapore e sottile
acquoso & e piu freddo & asfaltire piu leg-
geri: & dello stomaco confortatiua & mon-
dificatiua d'acollerici homori: & della sete
nutritiua: & e conueniente alle complexiōi
temperate. Et luua il cui sapore e mezzolano
intra predesti e dimezzana podesta. Labian-
cha uua chiara & acquosa leggermente nu-
trica & ageuolmente sismaltiscie: & leuene
tosto trapassa & lorina prouoca. Lanera
grossa e asfaltire dura: ma confortatiua de-
lo stomaco: & se bene sismaltiscie buono nu-
trimento presta. Larossa o uer citrina meza-
na e delle sopradecte: lapassa e seccha a con-
paratione della uerde & di quella: alcuna e
dolce laquale e piu calda & piu hūida ma-
ximamente se nera sia: questa uale al dolore
delpecto & del polmone: & latossa nutrica.
Ma quella che acerbita ha meno nutricha.

Dapparechiare lauendemia. ca. xxi.

Pproximandosi lauendemia cioe il
tempo dauedemiare dapparechia-
re & aconciare sono itini inque luo-
ghi doue usanza e. Iluino cosuo raspi & aci-
ni bollire: in altri canali ellherbes & cofani:
& ceste: & tutti istrumenti & uasche acia-
chuni necessarii sono secondo che uaria cō-
suetudine deluoghi: & ogni uali necessarii
optimamente damollificare & dalauare so-
no. Et iuinch i uecchi serbari dadomandare

sono: imperoche migliori & piu dureuoli
sono.

Tempo dauendemiare. cap. xxii.

Ttile e aconoscere quando dauen-
demiare sia: impoche alcuni inanzi
che luue sieno mature uendémiano
& impero sottile e cattiuo & non dureuole
fāno iluino. Et altri tardi uendémiani non
solamente leuignie offendono che sono gia
risolute leforze: ma ancora cotal uino e piu
passibile & men dureuole fāno. Conosciesi
dunque il tēpo della uendémia al gusto & al
uiso inuerita. Auicēna Democrito & Affri-
cāo solamēte in sei di douere luua idugiare
matura & nō piu se il grāello deluua gia nō
sia uerde: ma in quella uerza ouero altro co-
lore nel quale alla pīne essere dee. Ma secō-
do lanatura della generatione di quelle uua
significa quella esser matura. Alcuni inueri-
ta expriemino luua: & se il granello nescie
igniudo non carnaccioso matura essere al-
la uendemmia approuato. Ma se nuscira il
granello coperto della carne dicono non
essere mature. Ma alcune poi che icomincia
no aessere e passe q̄lle allora dicon mature:
altri lepruouano così nello stretto grapol
cioe ficto degliacini netraggono uno acino
& dopo uno o uero ilsecōdo di cōsiderano
se gli entra i quella medesima forma nelluo-
go dellacio: & se lecircōstāti ne loriceuono
acrescimēto uendemiare lafrectāo: ma se il-
luogo dellacino minor facta truouano qua-
si da quegli che nelle circōstātie sono sia ri-
pierta laforma sostēghono lauédemia men-
tre che accrescimento habbia. ma Palladio
dice lamaturita conoscierti se expressi dellu-
ue gli granegli che negliacini sono nascosti
& siano di colore fusco: o uero nero: laqual
cosa fa lanaturale maturita. Cōuici dūque
allora uédemiare & maximamēte la luna ef-
fendo nelcācro: o il Leone o in libra o i scor-
pione: o in capricorno: o uero in aquario.
Ma quella finiedo & essendo il segno sotter-
raneo: altrardi siconuiene lauendemia fare
si come borgūdo dice. Et isōma dasapere e
che se luue molto grosse per glilati dalle so-
glie sinudino iluino che di quelle sifa men a-
cquoso fara ma piu poderoso & meglio da-
durare se luue sicoghono dopo terza quādo
larugiada e risoluta & che laria sia calda &

chiara iluino fara piu poderoso & migliore
dadurare: luue chiare non grasse ne confu-
mate / & innessuna parte corrotte iluino fa-
no piu potente & megliopiu dadurare. & co-
si lecontrarie ilcontrario adoperanno luue
troppo mature fanno iluino piu dolcie ma
meno potente & meno dure uole che quelle
del primo tempo: colte troppo acerbe fanno
iluino piu acerbo: & lemezolane fanno ilui-
no potente & che meglio dura: luue inacre-
scimento della luna colte fanno iluino me-
no serbeuole & nel menomamento piu. Se
luue nere abollire siponghono nel fondo
deltino iluino fara piu rosso. Et se le mature
piu mature. Et se le acerbe piu acerbo & seme-
le piu dolcie / & se salma salmatico / general-
mete sapore & uirtu acquistera di quello che
inquel luogo siporra: & senedi conuenueuo-
li bollira: & se luue colte inalcuno di inmon-
ticello siponghino iluino piu maturo fara.
Se ilmosto neuasi senza raspi bolla buono
& dureuole fara ma piu tardi chiarira che
quello che coraspi bollira.

Inche modo e dauendemiare. cap.xxiii.

Oloro che portano icofani maggio-
c ri o uero corbe o uero che nelle cie-
ste luue coghono sciegline lefoglie:
& se alcuno acerbo ouero fracido ouero sec-
cho acino uisitroui sirogha uia. Et conuien-
si ancora che ipigianti se alcuna cosa perdi-
menticanza aquegli che stanno sopra tini &
che uotano icofani netini leluino perb che
se neluino lepigierano fara iluino piu aspro
& agieuole acorromper. Ma dellacerbe piu
trite & secche uue gra dano ne seguita aluid

Inche modo sidebbono luue pigiare. ca-
pitulo. .xxiiii.

A se luue nel tino incontanente co-
m piedi expremere siconuenghono &
quando ogni acino ughualmente ha-
ranno disfacto suso iramucegli & legranel-
la siollicuiuo & attraghino acciochelmosto
dimolto homore dischorra datini disorto.
Et quando la sera haranno pigiato & tracto
inaltri iraspi & molli & caldi & nomolto hu-
midi quegli faranno & poi sotto legnio a co-
pertura quegli alluoghino impero che cal-
di & molli essendo agieuolmente discorro,

no. Ma se molto humido si dispongono ne-
cessario e agrate sottoposto fendere la loro
compositione. Ma entrati netini si sicouiene
depiedi esser lauati & non spesso uscirne & rie-
trare schalzi. Et e buono che netini non man-
gino ne beino: & che siano uestiti & cinti p-
gli sudori soprauegniati: inalcune pri accio-
che sia buono illecalchino alla uignia nelle
corbe si come mezanamete possono & calca-
te poste sopra icarri neuasi siportino atini
nequali state abollire pmettono p di otto:
& oltre ifin aquindici o uero uenti plaqual
cosa molto sipurificano iuini. ma del sapore
deraspi molto simagagnia iluino. Et impero
melio e che sopra ilualo si sipongha uno gra-
tuccio o uero strumeto dassi foraro a questo
disposto sopral quale stia uno stia un calca-
tore ilquale calcando copie quello che nel
la corba copiere non potea. Et quando bene
tutte lara calcate iraspi copiedi dauna parte
nel tino metta nelquale tanto solamete bol-
la che purificato sia: & iraspi sopra illicore
leuari & da quello diuisti che ipochi di adue-
rie. & questo facto riponghali neuasi & neti-
ni. Acqua sipongha poca o assai secodo che
piu nobili & piu potenti ouero piu uili uue
faranno. Et secodo che questo uino che mo-
sto e decto miglio o oppiggiore soma si facci
no. ma dasapere e che quato meglio luue si
calcano tantomeno & peggiore sia elmosto.
ma se male calcate farano elcontrario fara.
Et secodo questo mo eluino sipurifichera &
durabile si fara: & non si uertiera p lo sapore de-
raspi. Et e dasapere alcune manerie duue es-
sere che italmanniera ipicciuoli suoi sono as-
pri che co quelle senza gustameto dise bolli-
re non possono: & alcuni che sono si poco as-
pri che co essi bollire lungamete possono:
& dasape e ancora che quato luue piu gras-
se & piu acquose sono tanto piu colpiciolo
bollire debbono netini. & quato piu nobili &
piu secche faranno tanto meno i quelli stare
sicouiene. Anche sape e che poi che luue col-
te sono imonte poste: se i due ouero tre di co-
si starano: molto di quello euini sacrescono
lamatureza & la dolceza: & ipo utile e nelle
uignie hauere bitume nel qle luue sipoghon-
doue piu tempo stare potranno: & disuori
& intini piccoli dibitume facti coglier si ma-
turo uino qllo che quindi siuscira che mol-
to soaue & dilecteuole fara: ma non lastare
agieuolmete sipotra serbare. Dasapere e an-

QVARTO:

cora che ogni uino che copicciuoli & pelli o uero correccie degli acini nō bolle e bianco. Ma quello che conessi bolle stignie dal loro: & della corteccia il colore nero o uero bianco: o uero rosso acquista o uero giallo

Diquelle cose che dell'ue fare si possono capitulo. .xxv.

d Eell'ue fare si può agresto passo. la pa: uio: & aceto de quali tutti dadi re e come si fano & come si cōseruano & della natura & uirtu che hanno ne corpi humani.

Dello agresto passo seccho & sapa. c. xxvi

1 Agresto si fa di due maniere liquido & seccho. l'agresto liquido si fa ique sto modo quando l'ue sono ancora acierbe: ma a douuto nero q̄ si nō peruen ghono a crescimento si calchano & pestano & intine o altro uaso si pone al sole & i quello alquanto di sale si pone. Et poi che due o uero tre di al sole sia stato si prende il sugo & riposto all'uso si serba & alcuni del sale nuovo mettono ma con quello meglio si cōserua & maximamente se dicorale uue facto fa ra: il cui uino distate serbare nō si può: l'agresto seccho così da fare e: toglie l'ue acerbissime & pesta & priemi: & poni in uaso rozo al fuoco & cuoci tanto che alla coagulatione si approssimi & poi lo poni in uaso disteso: & pollo al sole tanto che si secchi & si serba: & alcuni il ponghono a seccare al sole senza cuocere nel sole caldo e. Alcuni fano l'agresto di due che alcuna cosa di dolcezza habbia no: ma il primo e più stinco & più freddo. Può si ancor il terzo modo fare agresto spesso come mele che e molto uirtuoso: si come di sopra detto e: delle uirtu dell'ue il passo cioè sapa tutta laffrica grosso & giocondo usa così fare. Coghonsi l'ue passe molto cō fastegli di uinchi fatte alquanto rade tessute poste leuerghe prima fortemente l'abbatto no: & poi doue il corpo delle uue si solue q̄ ui si strigne il passo & quindi qualunque cosa si scorre & condito nel uasello amodo come mele si serua: fassi di mosto fricto careno & sapa fricto da bollir & detto facto doue aspesseza fortemente si schuma: carena colla terza parte perduta le due parti riman

ghono sapa doue alla terza parte ridotta si discende: laqual sapa migliore fanno le core: & gnie insieme cotte.

Della purgatione del uino facto dell'ue lacere & corrotte. cap. xxvii.

c Onuiensi tutte l'ue acerbe o uero altre qualunque corrotte si partire dall'altre. Et che il mosto che di queste e così e da curare: la acqua piovana infino a mezzo ed acuciare: & di questa acqua cotta quante il mosto la decima parte sopra infondere nel uino & da capo ancora col uino cuocierla sicche per dicotione si cōsumi la decima parte. Alcuni altri non fanno così ma in quelle uue mischiano la acqua a fare il mosto la terza parte & poi pigiate l'ue il mosto cuociono tanto che si cōsumi la terza parte.

Della cura del uino dalla piovana cōmosto. capitulo. xxviii.

f Ele piovane uoli acquazioni molto soprauenienti l'ue nella uignia ancora stanti o uero dopo lauendemia più che non si cōnuene si mollino anecessaria quelle pigiereno & uendemereno: il mosto debol esser cōoscierai: che questo cōgnosca il gusto quādo al uino neuasi si metta dopo la prima ebollitione incontante si ramuti in altri uasi & nel fodo rimarra ogni lotoso per graueza. Alcuni altri meglio fanno che l'ue cuociono tanto che la uente si fa parte cōsumono & mettonui di gies: la centesima parte il audanti in uerita il uino infino al fuoco cuociono tate che la quinta sua parte si cōsumi: & cōsumata la quinta parte di quello uiano.

In che modo il mosto neuasi si metta. capitulo. xxviii.

i Vasi inanzi che si mischi il mosto con acqua sia pura cō si pugna la uare si cōuegono & cō i celo si suffocare & non fargli troppo pieni ne troppo sciemi ma imaginare si cōnuene quāto il mosto ha abbollire crescere possa accioche di sopra non uerfi. Et poi che messo uisara il mosto per cinque di: & con mani & cō bichieri si schiuma & q̄lunq̄ altra bructura si fa da leuare &

trarrai laquale schiuma & bructura fuori del cellario fara darrare: spero che se presso uisigiettera iconopi senegienarano & pessi- mo odore ueniente che amendue queste cose iluino rauoggiere fanno. Et impero buo- no odor atini & maximamente nelle botte- ghe esser conuiene.

Inche modo ilmosto per tutto lanno fab-
bia. cap. xxx.

Nanzi che sipigino gliacini ilmosto
i che diquegli stilla ilquale presinone
alcuni chiamano mecti i quello me-
desimo di neuasi per uncti dentro di pece o
uero difuori sicheluasò sia mezzo pieno & tu-
ra diligentemente con gieffo. Et molto tem-
po permane ilmosto molto dolcie & molto
piu siferba nel uaso molto chiuso con cuoio
nel pozo iluasò simeffe imperoche non so-
pra bagniente fara sempre inuerita ilmosto
salcuno apoco apoco calchera luue che nò
sicomprimão: cioe fortemete questo mosto
utile altutto fara si come Bargundio dice.
Altri iluasò come dexto e dentro & difuori
di pecie unghono: in pozo inponghono si
che solamente lelabbra sopraffiano que-
sto per sperientia optimamente ueduto e al-
tri inrena humida iluasò cuoprono.

Diconosciere sel mosto ha acqua o uero
uino inche modo siparta. cap. xxxi.

Ccioche conosciamo selmosto ha
a acqua: le pere crude. & secondo altri
lemor mecti nel mosto cioe nel mo-
sto & se acqua ha fattuferanno & seno sopra
noteranno. Alcuni altri lacanna greca che
nascie nellaqua o uero lino o uer papiro o
uer fieno o uero alcuna cosa arrida ungho-
no dolio & nel uino mectono & traghono.
Et che se acqua ha ragunasi legocciòle nel-
loio & quanto piu nara tanto piu fara delle
gocciòle dellacqua ragunamento. Altri piu
semplicemente faccienli iluino mectono in
una pentola nuoua che non sia inmolata &
appiccola pdue di & stilla lapentola lacqua
mischiata Alcuni incalcina uiua sopra in fon-
dono & se inuerita hara acqua sonera arri-
porle cioe copelle facciedo & usciranne fuo-
ri. Alcuni laspugna nuoua con olio ugniè-
ti conquegli turano la bocca del uaso & ri

boccallo & se acqua uara usciranne per laspu-
gnia & quella medesima proua nellolio fan-
no. Altri del mosto un poco inmano & ac-
costasi alla mano & se acqua ha non sacco-
sta lacqua i questo modo siparte daluino al-
lume humido mecti iluasò diuino: & poi spu-
gnia uncta dolio labocca del uaso tura odi-
tetto odaltro uaso: & inchinalo che uerfi &
usciranne solamente laqua.

Inche modo sichiarifica tosto ilmosto:
capitolo. xxxii.

N una mettadella didolcie mosto
i una cotilla daceto mischia & dopo
tre di fara puro.

Inche modo ilmosto non soprabolla. ca-
pitulo. xxxiii.

Oroa dipulleggio o uero doriga-
c no al collo de uasi intorno poni sico-
me dice Burgudio. Alcuni lèterfora
deuasi appressò de labbri perungono dila-
cte diuaccha & tirrallo dentro bollente il-
mosto sicome dicono.

Inche luogo dee stare iluino per conser-
uarsi. cap. xxxiiii.

Acella deluino a septèrrione ladob-
i biamo hauere opposita: fredda: ob-
scura: o uero aobscurita proxima,
na dilungi dabagni: dastalle, daforno: da
priuate cisterne: dacqua & daructe cose di-
puzo o dimale odore. Ma nellibro dellauen-
demmia daborgundo composto sidice chel
piu forte uino alsereno daporre e & che ra-
ghuardi il ponente & ilmeriggio con alcune
pareti opposire: & tutti altri uini sotto cop-
to daporre sono: le finestre altrissime sicouen-
ghono far adaquilone & oriente uolte.

Del tramutare del uino & dellaprire de-
uasi capitolo. xxxv.

Onuensi iluino trasuafare neborea,
c li uenti cioe de uenti daseptèrrione &
nò ne meridiài: & piu dboli nela pria-
uera: & piu forti distate. Iuini che sono ne-
gliaridi luoghi dopo il solistio brumale cio
e damezo didicembre inanzi. Et quando si

tramuta iluino alluna piena acieto diuenta
Et e dasapere che quâdo iluino dalla feccia
siparte piu soctile & piu debole sifa . affer-
mano gliexpertissimi huomini che se presso
alla festa dognifanti quando iluino dibol-
lire cessera & lafeccia al fondo sara disciela
chegli sirimuoua dalla feccia grossa & fac-
ciagli un lecto soctile con qualche meglio
siferba & dopo iluerno meglio sichiarifiche-
ra nel tempo della primavera. âche dicono
che seluino colla feccia lungo tempo dimo-
ri che uenente il calore chella sisincorpora
che del suo sapore siuitiera & non sipotra in
alcuno modo chiarificare se non sicuociei
fino al principio del bollire con lente fuoco
& chiaro & inmondo uaso sipongha cõ sal-
uia hauente nel fondo due maze o uero una
reghola necta rauolta & mantello di gros-
so panno. o uero sipongha intino necto: et
in quello medesimo uaso poi sirachiuda col
modo predesto. Daprouedere e âcora chel
uerno sichaldi & lastate laffreddi / conuien-
si tramutare iluino quando laluna e cresci-
te & che sia sotterra: & conuensi âcora che
deuasi quando ipiccoli uasegli lotramuria-
mo adobseruare ilnascimento delle stelle :
& maximamente infiore dirose & quando
lauignia fioriscie . Ma consigliano isauì &
maximamente Hesiodo che quando sapre il
uasò cheluin che nel principio del uaso &
che e appresso del fondo consumare: ilme-
zo deluino serbare impero che migliore &
piu dura & auecieza piu aconcio iluino a
quello che presso alla bocha deluasò si co-
me allaria achostantesi & piu debole impe-
ro che suapora. Et quello che e presso al p-
fondo o uero approssimante alla feccia to-
sto siriuolge . Conuensi dunque transmu-
tare intesti iluino o inaltri uasi none infino
alle labra del testo in mettere ma infino di-
sotto un poco sotto il collo sicche nesoffoci i
respiratione habbia se dellacietosita non si
tema: ma se di quella si tema quasi niente re-
spiri & faccisi disalcio uerde della corteccia
mondaro . Anche buono e che presso alla
spina seccaia sia una piccola spinella perlaq-
le siragha un poco diuino ne tempi caldi et
uentosi. Impero che per quello escie alcuna
cosa della feccia edegli si chiarifichera me-
glio. Anche si conuiene chella presente ilua-
so serbare o uero raghuardare ilnascimento
delle stelle. impero che allora sifa mouimen

to de uini. Et non si conuiene allora iluino
ciercare. Et se alcun uino nel di aprirai cõ-
uienti tendere al sole accioche lasua chiari-
ta non entri nel uino. Ma se lanotte per ne-
cessita molte uolte prouocante iluasò aprir-
rai sopra intendere si conuiene allume dela
luna anche si conuiene che uoti iuasi incon-
tanente lauargli con acqua falsa o uero cõ
cienere o uero argillosa terra seccare selui-
no e debole. Ma se e molto potente & sola-
mète si chiuda daogni parte impero che lo-
dore & lapotentia sua sidifenda neuasi.

Del tempo & modo dassaggiare iuini. ca-
pitulo. .xxxvi.

Lcuni traenti iuenti borreali assag-
giano iluino inuerita non mureuo-
li & chiari. Allora sono alcuni altri
sperti conoscitori de uini allaustro. Ma ilu-
to traete iuini assaggiano. Laustro magior-
mente commuoue & riprende chenre e & ef-
fendo digiuno non si conuiene iuini assag-
giare imperoche ilgusto si rintuza & nõ po-
dopo il molto assaggiare ne dopo il molto
mangiare secondo che dice Borgundio .
Ma consuetudine buono adigiuno stoma-
cho assaggiano. Anche siconuieni chi uuele
assaggiare iluino ne amara esca ne salata ne
altra chel gusto traninuti. Ma maximamẽ-
te quando pocho mangiasse & bene smaltif-
se: alchuni altri uolendo prendere icompe-
ratori un testo nuouo anno loqual immol-
lano doprimo uino uecchio & bene odorife-
ro. Et in quello ponghono iluino che uen-
dere uogliono. Ma piu malitiosamente alcu-
no danno noci & formaggio assaggiare uo-
lenti diuino magnio: accioche certissimamẽ-
te sisalsifichi ilgusto . Questo diciamo non
chel facciamo. Conuienti ancora ilcompe-
ratore spesso assaggiare iluio nuouo & uec-
chio accioche nõ dimetichi quello che fug-
gire debba.

Del segnio daconoscere ilulo dabastare
ca pitulo. .xxxvii.

Esso eluino neluasò dopo alcũ tem-
po datrasuafare e inaltr o uaso pia-
namente: & nel primo uaso dalasci-
ar e lafeccia & diligentemente iluasò sir-
chiuda & poi diraghuardare : & molte uol-
te sibebon odorare che alcuna trasmutatiõ

non si facci della detta faccia che non generi conopi o uer fanghe bianco laquale si fa sotto labocche & maggiormente alcuna cosa si mite: allora e da stimare il uino essere da corromperli se niente di tali cose si generi credendo il uino essere perdurabile. Alcuni altri una canna in terra perforata mandono infino al fondo sopra le fecce: & richiudendo il foro della canna di sopra coldito grosso & poi uando il dito per l'odorato attraghono l'odore inferiore attraghono parte della feccia: a qualita & secondo laqualita della feccia il uino per inanzi esser pensano. Alcuni un poco di uino bollenti & raffreddanti assaggiano: & chente nel gusto lo trououono cotale per inanzi essere credono. Conuiensi che del mezzo del uaso il gusto prendono discoperto il uaso quello che incoperto assaggiano: & se uinoso e oportuno e: ma se acquoso no. Alcuni altri di quello gusto se al principio alpro fara segno certo se molle il contrario.

Denocimenti chaluino aduengono capitolo. xxxviii.

Duiene aluino per acquosita corripibile nella uite o uero poi asse mischiata che sicorrompa & riuoghassi per uarie cagioni per calor strano in quella adoperante che in un poco di uino di quel medesimo uaso tracto nel uaso si lascia: & non sapra il uaso siconuerta in muffa: laquale el uaso ghuastra & poi qualunque uino in quello posto consequentemente corrompe. Et se di quello uino infino uaso ouero altro uaso mischi alcuna cosa o si pongha quella ineffecta & in sua corrupta natura siconuer te. & ancora il uino forte & potente & maximamente dolce grosso se nel tempo caldo si lascia nel uaso non pieno ne di sopra chiuso: si uapora il caldo & l'humido del uino & rimane freddo & seccho che in acietosita sicouerte: de quali tutti la cura dadire e.

Inche tempi il uino piu agiuolmente si uogha & corrompa. cap. xxxviii.

Gni uino spesso si uogha appresso del tramontare delle plade & appresso del solstitio extriale cioe a mezzo giugno & appresso sotto al cane sbonzietante che uulgarmente charina e chia-

mato: & generalmete appresso aogni animali nel caldo & nel gielo & nelle larghe piovue o uero peruiolente uento: o uero tremuoto o per duro tuono: o uero quando fiorischo: no lerosi o uero leuignie: si come Borgundio scriue.

Inche modo si puo prouedere che il uino non si uolgha. cap. xl.

Sali arsi messi nel uino quello usare & oltre che non siconuiene bollire & lasciuma piu ampia farsi comadono mandorle dolci aneri uini mischia & permanente quello uua passa tractene legranelle & con rena messe nel mosto o uero uino cotto grasso & fallo durare. Alcuni il uua passa a caso in uignia nata coghono & singularmente l'usono. Il giesso messo nel principio fa il uino austero. Ma il tempo procedendo la usterita suapora: l'utilita del giesso molto tempo permane & permanentia fa & non lascia il uino uolgier & la sua proportion e che se il uino non sia lento & di sapore humido: o da piovua infecto la cienteissima parte del giesso basta. ma se il uino nasce di uirtu piu soda la meta abodatemete bastera. Il fieno greco se si triti si ale arso & con uini mischiati i uini che si uoghono della sua mala feccia spartiti & in feccia dibuono uio rimessi permanenti staranno alcuni accidenti: letede e un legno grasso come pino & arde come candela. nel mosto lo spenghono & non lascia riuolgier il uino. Alcuni il frusto del ciedro & galla arsa & mischiati nel uino permanente li fanno. Altri cenere di fermenti di uignia & seme di finocchio & in massa recando mischiano col uino. Alcuni uasi che si rimbocchino in altri uasi & l'altra cosa il tramutano. Ma se dal caldo offesi sono ne rifriggerati luoghi quegli ripoghono: se da humor & frigidita caldi & secchi luoghi tramutano: altri sieme di lino o uero legno di quercia ardenti & la cenere mettono nel uino altri lacte & mele mischiati accioche molto sieno leni in mettono al mosto la gilla dopo la ebollitione del uino messa la purghon discotto & menane seccho il torbido. alla feccia maggiormete se arsa fara fare il uino bene odorifero: & dolce. I rectibili che di uerno qlla magiono uiuono & permanenti gli fa. lo elebro nero & biaco poco mescolato expurga il uino & fallo durare. Il uino cotto

insino alla terza parte messo nel mosto il fa
durare: la farina del grano fa iuini durare.
Ragia del pio ritiene euini: la lume scagliuo
lo fa iuini fatticci & quegli che aguzano o
inagrischono cissa. Altri dicono che impos
sibile il uino uoggerle si scriua neuasi que
ste diuine parole / Gustate & uidete quoni
am *Cristus suauis est dominus* / & buono e
che scriua in una mela & metasi nel uaso.
Confectione mirabile al uino cōseruare che
si chiama panciccia. Togli aloē dragme dua
icenso dragme dua amōi drāe due: Mellilo
ti drāe q̄tiro. cassie dragme una: spiganardi
drāe tre: folii dragme q̄tiro: mirra dragme
dua: Tucte queste cose ipanno legate incia
schūo uaso poi chel uino doue sarà stato mes
so & sarà spurgato & metine in ciaschun
uaso chuchiaio uno di queste māiere & poi
dal panno dissolui: & al uino la poluere lascia
& dopo tre di con radice dicanna muoui:
alcuni altri altra confectione fanno. Togli
gruogo dragme tre. questo buono colore
rende al uino & buono odore queste schiac
ciare mischia & di queste inciaschuna anfor
la di uino cuchiaia dua quando il uin nō bol
la: ma sotto stia a ogni uino: questo proprio
serua che già per se stanti quegli collespetie
codischi: altri inuerita così iuini condisciono
Togli cardamomo: ghiaggiuolo: illirica: cas
sia: spiganardi: melliloro: filo balsimo: squi
nanti: casto: spicha celticha ogni cosa per u
ghual parte & riponi & al uino mischia. An
che prendi seme dartermisia ed herba cinque
foglie & poluereza: & quando il uin e bolito
ponuegli dentro & non si rauolgiera. Altri
accioche non si rauolga il uino neraspi due
o uero tredi bollire lasciano & difebraio il
tramutao: & di quello lactra parte o la quar
te parte hollono & insieme mischiano & poi
uipongono una comune schodella di sale
indodici corbe di uino: o uero altrimenti tra
mutisi difebraio: & la quarta sua parte si bol
la al fuoco & schiumisi tanto che la sexta o ue
ro loctaua parte menomi: & presso alla fine
del bollire si pōgha in ciaschuna caldaia in
ciaschuna canna del uertitio secco o uero
del uertiti solamente: sicche un poco di uino
bollino & con quello caldo si pōgha nel ua
so: & se si ponghano con esso graspe bene la
uate prima nel mosto poste piu chiaro sarà
il uino & obturisi il uaso si che non respiri &
sia bene cerchiato & questo certo e. O uero

altrimenti si fa dilecteuole & marauiglioso
abere in questo modo: qualunque uino sia
priemanti luue el uino niente cograspi bolli
to & ructo al fuoco bolla & dischiumi & iua
so si pongha. Et poi prendi .xx. gherofani p
ciaschuna corba: o consilo o in peza posti
nella bocca del uaso metti & certo e. Altri
dicono che sel mosto espresso & incontra
nente spartito daraspi si pongha intino et co
pto con alcun panno mondo o uero nuo
uo con stuoia così insino a .xv. ouero .xx. di
silasci: & ciaschuno di schiumi: & poi neua
so si metta & sarà marauiglioso & in chiare
za & in sapore.

Inche modo il uino rauolto si liberi & ghua
rischa. cap. xli.

Oglie ciriegie agre in buona quan
tita & tutte insieme nella botte doue
e il uino rauolto metti: et così il uino
comincierà abollire & così si lasci per tre di
o uero insino a tanto che cessi di bollire im
pero che in quella ebullitione si purgha il u
ino dalle feccie ottimamente. Et quando il
uino chiaro uederai in altra botte il poni &
certo e. Ma se col uino uolto mele in buona
quātita distempera: & nel uaso doue il uino
uolto metterai & con un bastōe il decto ui
col mele menerai & poi il lascerai: chiarifi
cherassi il uino per lomele pero che il mele
quello che torbido e del uino al fondo di
scender fa. alcuni altri ottimamente facci
ti nel tempo della uendemia iracimoli rec
ti non compressi cioe stretti in grande quā
tita nel uaso messi del uino pongono doue
iracemi sono per la madre del decto uino.
Impero che i raspi il rauolto riducono ad
douuta bontà & sapore dopo alchun tem
po. Ma questo e da sapere che innanzi che
alcuna cosa si faccia al uino uolto dar
mutare e & dalla sua mala seccia liberarlo.
alchuni il uolto uino neraspi donde il uino
dinouello sia tracto accioche i quegli chia
rifichi in ogni parte lasciano quanto biso
gna che se molto non tutto subito ma apar
te aparte per uolta succedendo e daffare ac
cio che il calore de raspi non spengha abol
lire per loquale si chiarifica intutto cessi
& quanto meno il mosto sarà stato neraspi
tanto piu fo rte adopera. Palladio inue
rita dice il uino in quello di isarsi optimo

i granelli di pepe x & bisdachi. xx. messi au
no moggio di uino insieme & coperto & sei
sestini di uino metterai per lungo spatio in
nanzi a ogni cosa prima il uino commosso
allora illascia riposare & colalo. Anche il pu
zolente incontanente chiaro farli se sette nuc
lei di pine in uino sestario mette rai: & lūgho
tempo incomouerai con poco ciessare sostie
ne: & incontanenti prendera purita & cola
re si dee & usarlo. Alcuni il chiarificano con
noccioli di prsche. Altri con sola chiara du
ua & poco sale. Et secondo altri prende prie
te bianche chiare di fiumi & quelle in forno
cuoci insino a tanto che comincino a crepare
& allora impoluer soctilissima si rechino.
Anche prende sale bianco soctile & in uaso
di dieci corbe poni dragme sei di poluere di
pietra & quattro di sale in uaso mischiando
metterai. & se per ciascuna corba de uoua
aggiugnirai o uero tre fara optimo che an
chora delle dette pietre crudi & soctilmen
te poluerezati senza sale fare si potra: & que
ste prouatissime sono & optimo e che alcu
na cosa di mele uisaggiungha impero chel me
le rosso del bianco uino ristora il colore per
duro & ogni mele mischoso e graue & dogni
licore conseruatiuo. Et se troppo fara torbi
do piu di cialchuno saggiungha: & questo ri
tiene la faccia & la torbideza affondo per lo
suo peso accioche non possa agievolmente
daca po leuarli. Et di uino al postucto sa
pore il uino uirta. Ma se intato torbido e che
di uenti liuido & discorra comolio di colore
naturale di quello intuto expento niuna si co
me amaro puo medicina ualere. Ma se il ui
no non e altutto spento & rosso chabiente
colore corrocto & giallo con uino albatu
cho o uero con altro molto rosso o uero co
lanatur a di cortecce secche o uero ricienti
duue albatiche o uero colature di semi deb
biosi ristorera e il sugho di dieci semi il sa
pore del uolto uino correggie & simigliante
mete mele rosato quello medesimo anchora
fare puo colla natura delle dette cose seche
Anche optimamente si chiarifichera in que
sto modo in uaso di dieci corbe prendasi hu
oua. xl. e in alcuno uasello rocto con mano
o con moda granatuza molto si dibactono
alla perfine una digromma chomune simi
chi & uino aggiunto nel uaso si pongha il q
le facto con una maza fessa nel uaso posta lū
gamente si meni & piu uolte di sotto per la se

ciaia si traggha & in uaso anchora si ponga
Et quando chiarificato fara ogni torbideza
per lo spillo delle cose di sotto si traggha. Ma e
da sapere che il uino bianco solamente lachia
ra si poga nel rosso el tuorlo & la & nel mol
to torbido piu delle cose si pone Anche in
luogo digromma optimamente il sale si pone
E alla perfine un poco di acqua di fiume nel
uaso si ponga altri raccolgono nella uendem
mia i semi dellue equali optimamente & di
queste facto farina una piena mano i cialchu
na corba pongono & diligentemente permi
sciano a chiarificare optimamente il sapore
del rauolto liberare da experto si dice se iua
so carano di bre una dalume di rocca chia
ro & altrettanto di zucchero rosato con libre
otto di mele si pongha E in questo modo el
mele optimamente si schiumi il quale rafred
dato la lume molto poluerezato & zucchero
dissoluto in quello simischi & con uno grati
cio o uero secchia di uino in questo conmi
schiate in ucto si poga nel uaso & optimame
te confessa maza simeni & il uaso sturato in
fin ad uno silasci & in secodo di o terzo chia
ro fara il uino di cialchuno delle cose prede
cte diu alcuna cosa sappongha dellacerbo
maturo si fa: se nellapredetta misura libbre
una di perfetto zucchero co uino & mele ros
so si pongha per lo modo perfetto. Qualco
sa ancora il uino faccia di buon sapore & o
dore: o uer chiarifichi optimamente & sia pu
ro & odorifero in questo modo prendi lib
bre meza di buono allume di rocco: & me
za dallume zucherino & soctilmente polue
reza & poni meza oncia di predetti per cia
schuna corba: seglie poco torbido: & seglie
molto torbido pouene un oncia & toglie una
libra di digromma bianca o uer rossa secondo
che e il uino in uentiquattro corbe & pren
di una piena mano di sale bianco & tre uo
ua fresche per ciascuna corba. Et se uino e
biaco non porre letuorla delloua: ma se e ros
so pouegli tutti: le quali uoua rocte in alcu
no uaso & fortemente dibacture & messo in
quelloua una secchia di acqua di fonte o uero
di pozo. Et ancora dibacture colle soprade
cte cose apposte & fortemete percosse & nel
la detta botte di. xxxiii. corbe poste & co p
rica fessa optimamente col uino nella botte
dibacture & mischiate tato che tutto sia tor
bido trahendo di sotto per la parte della fec
cia & ponendo di sopra per lucchiume lasci

& il secondo di fare chiaro & infino ad i otto ciaschuno duno bchiere senetragha per lo spillo inferiore delle ceste tre uolte i di. tuata latorbideza sitragha tanto che confumata sia. Ma da sapere e che inanzi che si faccino le dette cose tramutare siede in altro uaso & della sua mala seccia liberarlo. Puossi ancora chiarificare se fara con colatoi dipano colato.

Inche modo il uino simuti i altro colore. capitolo. .xlii.

Oi che uino bianco di sua uedemia
 p in alcuno uaso harai tramutato & per uno di fara riposato nel tino del quale il uino tracto fara il mecto: dopo duo di lo trarrai chiarissimo & molto rosso. Anche se nelle tue uignie tanto sono bianche che poco sia il rosso uendemmia per diuiso: & nel tino il nero si pongha prima: el bianco di sopra & tucto ottimamente nero fara. Palladio dice alle uiti essere questa natura che la bianca o uero cenera se si rechi in cenera & nel uino si mecta quello inciaschua forma del suo colore impore candido si renda del rosso per quella ragione che dell'arso fermento la cenera il mezo duna misura si mecta nel dolio il quale tiene anfore. Et per tre di cosi lasciato si cuopra & lotisi & fara bianco o uero dopo .xl. di passati o uero far rosso o annera ottimamente nel tempo della uetoria nel tempo della uendemmia co uue chesi chiamano albatriche: & colambruschi ben magri quando saranno stati circa dodici di rocto in alcuno uaso si si pongha il loro uino nerrissimo in quello che tendia: mo annerare: dell'annerado uio molte uolte si lauino i raspi del detto albatrico o uero lambruschi. Allora e anche optimo modo ad annerire il uino puro o uero mischiato netini che coraspi lauati sono sopra il licore come meglio fare si puo si priemino i quello medesimo. Et anche due uolte o tre si faccia quello medesimo & cosi dalle cortecce dell'uere si signieranno: arrossirsi ancora o uero fannera & chiarificarsi. & il suo colore morto riuiue in questo modo che aciaschua corba si prenda meza libra di semi secchi & bolli nel uino caldo & mollificarsi & poi colle mani o uero compestarlo sitritino & molte uolte si lauino & lauatura co uoua & grom,

ma & zucchero rosso & sale comecta & bene commosso si serui.

Inche modo il uino simuti in altro sapore capitolo. .xliii.

Ncondire il mosto igreci il mosto di
 i cotto a mezo o uero terza parte al mosto aggiunghono: soaue del duoro farsi dicono se farina dorzo due bchiere insieme con uino mischiata mecterai in uaso di uino & per una hora uel elascierai. Altri le fecce di uino dolcie amischiano ouero meglio poi che un caro duue posto nel tino fara mele liquefacto in buona quantita uisimeta. Et poi quante uolte si porta altino sene pongha che se poluere di pepe al mele similchi potente si fara & e gherophani uaggiugnerai o uero alcuna cosa odorifera acquisite ra il loro odore: quel medesimo fara se nel mosto senza raspi bollente si ponghino uino abere soaue cosi dicono si fa finocchio o uero sanctoreggia diciaschuno co uene uol modo al uino mectere & turbarlo. Il uino i uerita doppiuo odore farsi i pochi di se lor bache della mortella saluaticha o uero acerba o uero motana secche & peste bene si mettono nel uaso doue al quanti di almeno .x. stieno i fiori ancor della mente arbustiuu ragunati & allombra secchi: & allora diligentemente pestati: & staccati harai nel uasello nuouo & quando uorrai atre cadi una misura di fiori la quale si riacha chiamono mecterai & il dolio sopra chiuderai. Et il liexo o uero il septimo di aprirrai & uerane. Puossi ancora riciente in poche manate a una funicella leghare haunte in capo una pietra per la quale faruffi nel uino & tanti ditene spesso tanto che odorifero il renda & no piu che se troppo ristesse di uale sapore il ghua starebbe: il uino come uecchio di uenta del nuouo se la mandorla amara & assenzio & di pino gomma & fieno greco insieme sfreggi quanto bisognare, stimerai & parimente fo di et di questi il uino duna anfora un bchiere mecterai il uino in uerita affermano del morbido forte farsi: cosi altra cioe malbauischio le foglie o uero le radici: ouero el suo cauolo tenero coto mecterai gielo ouer ceneschodelle due o uero dici presso ghalle tre o uero foglie di bosso quanto con mano piglierai o uero seme dappio & cenera di sergi

menti & dicui uuoi siãma il corpo lascia ad/ opera ogni solidezã dtrac̃ta. Et generalmẽ/ te in qualunque tempo inacerbo o uer forte uino dolciſſimo porre ſi puo: el uino acierbo indolcie ſe la dolcieza diſpiaccia: El uino no/ bile inigniobile: & potente indebole: che ſe uuoi allui agiugnere alcuno ſapoř poni q̃l lo che uuoi ingomiroli al filo legati con pic/ cola pietra: & ogni di del uino tentãdo affag/ gia: & quando ha del ſapore quello che ba/ ſta accioche appena ſenãnegha tra il filo & puato e chel ſoglio ſapore optio al uino da.

Inche modo el uino & uafĩ dalla muffa ſi/ liberino. cap. xliiii.

El uino muffa ha o uero altro mal ſapore: la uita alba cole ſue radici prẽ de & ſoçto laboçte põi la radice cio e ſoçt errala diric̃to al foro della boçte & di/ ſopra attuffa irami nel uino per un palmo p locuchiume diſopra ſiche ditte quiui pman/ gha & per dera quel mal ſapore & odore. Al/ tri prendono la uita alba lungha & procura/ no che dauno capo ſi ſichi nel uafĩ in luogo dello ſpillo della ſeccia & inchiniſi a terra & ſoçto quella ſattuffi ſiche ſtia ferma. Et lal/ tro capo ſiri uolga due o uero tre dita ſopra terra & uederai continuamente p gli poli del la uita alba la muffa uſcire: & coſi ſimutera il ſapore della muffa: aquello medefimo fa un pane di panico in tre teſti & caldo pon ſopra il mãſero della boçte. Anche il uio dalla muſ ſa curare ſidicie: ſe piu di con pane caldiſſi/ mo ſituri: la qual coſa tanto ſidicie ſia da fare rãto che pane che ui ſipone in aſſun modo ſanneri: o uero ſiprendino lerbache dello al/ loro & bollini in uino & ponghinſi nel uafĩ Et in queſto modo ſidicie da liberare il uafĩ. Ma il uino di mal ſapore ſi uita. Et ipero me/ glio e che irami della al loro ſibollino nella caldaia del uino & nel uafĩ ſipõghino & mi/ ſchi il uino. Irami inſieme & diuiſi legati per locuchiume ſappichino nel uino: & quiui al/ quanti di ſi laſcino tanto che l uino ſia dilibe/ ro & poi ſenetraghino in queſto modo non ſighuaſta il uin daltro mal ſapore. Anche cu/ rare ſidebbe la mactina & laſera nel uafĩ una menata di ſalina ſappichi in modo che nõ to/ chi il uino & tractone collacqua ſilau iſfora/ me optimamente turato. Anche dalla muffa il uino curare ſidicie ſe ſiprenda una menata

dherba che ſi chiama morella. Et nella parte diſopra cõ cordella legata la mactina per lo/ cuchiaume nel uafĩ ſipongha: tanto che per due dita ſolamente diſcenda nel uino. Et la/ ſune ſopra l uafĩ ad alcuna coſa legata il deçto uafĩ optimamente ſituri. & coſi per quello di ſolamente ſi laſci & poi laſera ſirolga & al/ tre cãto diricente herba ſipongha: & quiui inſino alleuar della mactina ſeguenta ſi laſci & coſi per tre di o uero per quattro uolte ſi/ ſacci & liberaſi il uino: o uero ponghaſi un ſacchetto ſoçtile neçto di peza lina o uero di/ ſtamignia pieno di ſale o uer di gieſſo o uer di calcina per locuchiaume con una cordella legato che nel mezzo del uino diſcenda & co/ ſi ſempre ſitengha & ſara pro il uafĩ di muffa inſecto in queſto modo ſicura: ponghaſi cal/ cina non ſpenta cioe una quarteruola nel uafĩ di dodici corbe & nel uafĩ ben turato ſipõ/ gha acqua o uero uino bollente & turiſi che non ſpiri & laſciſi per alcuna hora: & molto ſiri uolga il uafĩ & quando e rafreddata cau/ ſi: o uero altrimenti il ginepro incaldaia di ui/ no cotto in uafĩ conſeruente uino ſiponga: & ſacciſi come deçto e diſopra: & meglio e ſe luno & laltro ſecondo dopo il primo ſi ſa/ cia & optimamente ſanza dubio dilibera: & altri dicono che ſicura con ſale nel uafĩ po/ ſto & per tre meſi quiui ſi laſci: & per lauẽ/ tura che ſe quello medefimo ſi ſara con calci/ na o uero gieſſo o uero cenere: o uero ſilibe/ ra in queſto modo. Radafi optimamente il/ uafĩ dentro con graçtugia o uero aſcia & per le ſellure compuncta di coltello la muſ ſa ſimondi: & pongaſi in uafĩ di dieci corbe una quarteruola di cenere di fermenti cono/ gni ſua braca & piu ſel uafĩ fuſſe troppo in/ ſecto & metauifi cener con bracia per tucte le parti del uafĩ & poi ſichi uida il uafĩ & per locuchiaume ui ſimecta acqua bollente & tu/ riſi & ad ogni parte ſiri uolga & coſi ſi laſci rã/ to che la cenere & la acqua rafreddate ſarãno & allora optimamente ſilau i & nellultimo ſi/ bagni con acqua calda bene inſalata & in que/ ſto modo ſi cuſano itini. Ma perche non ſi/ poſſono coſi chiudere ſi cuoprino con ſtuoie & panni ſiche poco riſpirino. Anche il uino il uafĩ dagliſperti ſidice liberare dalla muffa ſe il ſoglio poluerizzato in ſoçtile ſaccho po/ ſto per locuchiaume nel uafĩ ſipongha che nel mezzo del uino piu di dimori. Et non ſi/ uita di mal ſapore: & una oncia in uafĩ di cin

que corbe basta . anche sidice il uaso curare con acieto fortissimo bollito se di quello si fa ui & alquanto si lascia: altri dicono se si faccia fuoco con paglia in quello sicura et forse meglio si libera con fuoco di sermenti. Conseruansi i uasi della muffa se quando uoti saranno infino al uin piccola quantita saprino & trágli sene: & optimaméte si secchi & poi da qua salata o uero uino simbagni : o uero q^l tracto se optimamente si tiri accioche l'odore del uino el fumo non si uapori il quale nō si tiene che nel uaso possa rimanere.

In che modo si prouegha che il uino non inacetisca: & come in aceto si guarisca. capitulo. .xlv.

Enere di uitaiba cioe cenere uire biacca poni in uino & non si fara aceto si come alcuni dicono. Ma meglio si prouede che il uino non si faccia aceto se si tenga in cella piena di uasi & chiudinsi optimaméte che nō si uiaio che nel uaso nō e pieno & in luogo caldo dell'aceto si tene: preda si un pezo di lardo grasso optimo & i una peza bianca di lino soctile sicucia & dall'uo capo legara una corda p^l locuchiume si me: ete: si che nel mezo del uentre del uino discenda & quando & el predesto uino beuendo si menomera anche il detto lardo piu giu si discenda : & di sopra il uaso optimamente si chiuda & cosi tanto che il uino sia consumato: & quanto piu lardo fara tanto meglio il uino si conseruera : accioche l'aceto si muti in uino in quello sidice seme di porro douerui mettere: altri dicono che dell'acetosita si iura : se sopra il cuciume foglie di uire poste & spesso permutate & di sopra alcuna pietra posta: altri dicono se olio di lina si metta nel uaso tanto che cuopra la superficie del uino optimamente dall'acetosita si difende & quando l'ultima parte del uino uscira l'olio raccogliere si potra.

In che modo si faccia l'aceto. cap. xlv.

Aceto si fa in questo modo ponghisi buono uino si che sia mezo pieno il uaso & spetialmente uino dolce in luogo caldo & in uaso da cieto infecto & sia il uaso scoperto & fassi aceto. Anche se porrai il uino chiaro o uero torbido, ne la

spi onde esce il uino dimosto & un poco da cieto sopra uaggiungha & lascia per un mese o piu & di uetera optimo aceto. Et se uoi tosto fare schalda lacciaio o uero pietra & poni in uino che la bocca del uaso sia sopra: o uero il uaso si ponga al sole per quattro di col uino aggiunto sale: o uero si puo ancora piu tosto fare in questo modo prendi il uaso che uoi & empilo di buon uino & optimaméte il tura & nella caldaia piena da qua fa il uaso per grande spatio bollire & incontinente in acetra affare aceto fortissimo prendi le corniole quando incominciano a darroffire: & le more che nascono necam: pi quando sono rosse o uero incominciano a darroffire: & de lambuchi inanzi che comincino a enfiare & delle prugniole delle siepi acerbe & queste poluereza soctilmente & allora prendi del migliore aceto che trouerai: & distempera con quella poluere si che facci ben secchi. Et quando uorai fare aceto fortissimo infra octo di. Anco dicono li esperti se i raspi dell'ue della uendemmia e quello tempo bene si lauino & dagli acini & da ogni immonditia si purghino & un poco al sole si seccino & in alcuno uaso si ponghano il che lempiano amezzo & altrettanto di uino si aggiunga & di sopra il uaso si chiuda farassi aceto fortissimo al quale si come penso farapro se i raspi prima si immollino di forte aceto & tutto tempo si potra quindi l'aceto trarre e il uino aggiugnere se le radici del rafano si seccino poluerezinsi & in uaso si ponghino farassi aceto. Anche si prenda l'acetosita & seccisi & poluerezisi & di q^l la co forte aceto si faccia pane & seccisi & in uino si pongha incontinente si fa aceto che ancora nella menta fare si potra: & quel medesimo della radice del rafano sidice.

Della uirtu dell'aceto. cap. xlvii.

Aceto e freddo & seccho in secondo grado & ha uirtu penetratiua cioe passatiua & diuisiua della sua substantia: & constrectiua delle sue qualita di: contra il uomito & contra il fluxo del uentre bollino in aceto ghalle o uero rose o uero simili & incotale aceto si pongha lana o uer spugna: se sia uomito sopra lo stomaco: et se e fluxo di uentre sopra le reni et bollito lo cioppo acetosio che si fa da ceto e buono.

alla semplice terzana: & alla cottidiaña di flemma falſa. Adogni febbre acuta ſe ſidia la machina con acqua calda diuide inuerita la materia & faſſi coſi: il zucchero ſidee reſolue re inacqua & aceto & cuocaſi tanto che ſappichi alla meſtola. Anche uale cōtro aogni materia calda: loſimile ſiſa ſimilmēte ſiſa del lacieto: alcunauolta o ſimili ſemplice & alcunauolta compoſto inſemplice ſiſa didue parti dacieto & diterza parte di mele: il compoſto ſiſa iqueſto modo: rogli radici dappio diſinochio: & di preteſemol & peſtale alquãto & didi & dinocce letieni inaceto il ſecōdo di lecuoci inſieme poi cola & incotale acieto: poni il mele alla terza parte & cuoci come decto e diſopra loſquillitico quando ſiſa togli lacipolla ſquilla & niella per un di & nocte ianceto: & cuoci & cola: & conuieniſi letiere & lexteriore foglie giẽtare: & limezani ſpichi miſchiate: & poi niſchia mele & cuoci come diſopra. Ma ſe non hai laſquilla in luogo ſuo poni radici dirafano. Et ſimile fa di quelle daſſi loſimili ſemplice o uero cōpoſto contro affreda materia ſicome loſciroppo acetoſo contro alla calda imperoche diuide & digeſtiſcie quella: laſalſa conacieto ſaluia preteſemolo: mēta: & pepelapetito cōforta: anche nota che ſe laceto truoua loſtomaco pieno purga il uentre: ſeltruoua uoto allora il comſtipa. Anche uale contro alla deboleza dellanſerta. ſe in quello ſipongha pane arroſtito & di quello pãe mollificato ſungha labocca linari & lelabra dellonfermo: & leuene pulſatile nel braccio cioe polſi: & ſopra quelle uene ſileghi il pane predecto. Et piu ancora uale il pane intinto in ſugoua, le ancora lacieto contro lalitargia inſreneti ſeſſi ſtropicci conefſo lepalmi delle mani & lepiante dipiedi conacieto & ſale. Auicenna anche dice che laceto fa pro alla combuſtione del fuoco piu toſto che altra coſa: & quãdo ſimiſchia cō uncto dolio ouero con olio roſato: & dibacteli bene & inſondeuili dẽtro lana non lauata & ponſi ſopra il capo fa pro alla calda & alla forteza ſua & lombagnia: mēto della bocca di quello propriamente con allume fa pro al crollamento del tempo. Et loſaporamento dellacieto caldo fa pro al lamalagiuolenza delludire & aguzalo: & apre loppilationi cioe ituramenti del colatoio: cioe onde eſcie larema & reſolue il ſuono degliorechi. Et quãdo ſibee ſchaldata dopo le

medicine mortali cioe ueleno fa pro:

Del uino & delle ſue uirtudi. cap. xlviii.

Il uino ſecondo Iſac da buono nutrimento & ſanita al corpo rende: ſe ſiprende come ſidee & quanto biſogna: o uero quanto puo lanatura ſoſtenere conforto la uirtu digeſtiua coſi nello ſtomaco o come nel ſegato. imperoche impoſſibile e loperatione della uirtu digeſtiua confortati ſanza forteza del calore naturale. Nũno inuerita cibo ſiſtruoua o uero benerraggio conſi naturale uirtu confortatiuo: & acceſſitiuo ſicome il uino per la compagnia della ſamiliarita che colla natura ha. Et impero toſto ſiconuerſe innaturale & mondiſſimo ſanguẽ. Onde Ruſſo philoſopho dice il uino nõ ſolo conforto il naturale calore: ma ancora il torbido chiarifica il ſangue & landamento del corpo & maximamente delle uene apre & mondifica: & loppilatione del ſegato lieua & apre: la tenebroſa ſummoſita di triſtitia generata dal cuore ſchaccia. Et in membri diueto il corpo fortifica & non ſolo la ſua bontà nel corpo ſimonſtra: ma ancora nellanima ſa quella dimenticare la triſtitia: & angolcia & dalle licentia: & confortala acercare diſoſtile coſa: & dalle ſollicitudine & ardore & non le laſcia ſentire dolore ne fatica. E dunque conueniente adogni etã: adogni tempo & inogni regione. ſe preſo ſara ſecōdo la forza & conſuetudine del beitore & ſecōdo che lanatura ſoſſerire potra: loperatione del uino non iquel modo adopera neuechi & giouani: adoleſcenti: & fanciugli. Neuechi inuerita e ſecondo medicina: impero che calore del uino alla lor frigidita repugna. Agiouani e ſecondo cibo impero che lanatura ſua e ſimile allanatura del giouane: agli adoleſcenti & fanciugli e cibo et medicina impero che aduegnia che calore natutale loro ſia forte ſubſtancialmente niente dimento non e: ſimperfẽctione et per abundanza della loro humidita: et impero quindi il uino al naturale calore loro da accreſcimento: et diſeccha la loro humidita onde e medicina. Et impero e da ſapere che nel uerno et nella fredda regione ſiconuiene il uino predecto: laſtate nella calda regione il uino molto innacquato di neceſſita ſicouiene: impero che i corpi riſfrigiera et inhumidificie per lacqua che ue mi-

(chiara. Resiste ancora al calore dell'aria ac-
cioche non faccia i corpi caldi & secchi: et por-
ta uelocemente il cibo colla sua subtilità a
membri di tutto il corpo. Et adunque con-
tra due ragioni contrarie aiutatiuo. Inueri-
ta egli scalda i corpi freddi & diseccha gli
humidi. Naturalmente infredda i caldi: & in
humidifica i secchi accidentalmente. Impe-
ro che colla sua subtilità & perforatione lac-
qua reca: quando necessita hanno di refriger-
gerare & innumidire. Ladiuersità del uino
generalmente e in tre maniere: il ricente du-
no anno: il uecchio di quattro anni: & oltre
il mezzano di due anni o uero tre. Il ricente e
caldo nel primo grado onde appartiene al-
la freddezza & humidità: & impero più nutri-
bile e che gli altri: & mali homori genera: et
non pensati sogni & uentosità dello stomaco
& degli intestini. Onde Galieno il uino
qualunque ricente sarà non ha forza di me-
nare il cibo per lo corpo ne di prouocare: on-
de si conuiene che gli abbienti fredda & hu-
mida natura da quello guardarsi. Et impe-
ro se necessita sarà eleggasi il uino chiarissi-
mo acquoso per lungo tempo del tino tra-
cto. Ma il uecchio uino caldo & secco e in
terzo grado & alcuna cosa d'amaritudine ha.
Questo uin poco nutrica al capo posto sale
& la mente percuote per la cutezza del suo pu-
gniere: maximamente se di quello molto si be-
ua & da quello poca acqua si mischi. Et impe-
ro guardarsi da quello quegli che hanno
deboli nerbi & che hanno i sentimenti acuti
impero che grande nocimento alloro pre-
sta se gli non haueffino molta humidità ne-
loro corpi la quale resista. Onde Galieno di-
ce molto e il uino uecchio conuenueuolmen-
te a quegli necui uasi multitudine di homori
crudi e ragunata. Ma il uino mezzano e buo-
no temperato & questo e caldo & secco nel
secondo grado & impero questo uino se leg-
ga: & il uecchissimo si dispregi: similgiateme-
te il nuouo che di bollire non si riposa & così
la materia terrestre al suo naturale luogo non
discende. Et quello che hareo al suo natura-
le luogo non discende cioè alle parti di so-
pra non sale il liquore suo chiarissimo mon-
tificato & lucidissimo apparisce. Et impe-
ro da sapere e che il colore: il sapore: il odore:
il licore: la debolezza: la fortezza diuersi si fanno
nella sua qualità & operatione: & il colore i
uerita e in quattro modi generalmente cioè

bianco & nero che sono semplici: & rosso et
aereo o uero giallo iquali sono composti &
sono altri colori tra questi cioè glauco: ros-
so iquali sono intra il rosso el bianco iqua-
li tutti in questo modo si generano. Il uino
inuerita dell'ue acerbe fatto prima e bian-
co per la cutesità & crudità & per mancamento
del suo calore naturale. Ma quando al-
quanto inuecchia & uno anno passerà il
calore suo si accresce alla sua humidità farsi
di colore subalbido cioè sotto bianco: che se
più inuecchia che passi due anni molto più
il calore suo si accresce & la sua humidità si me-
noma: & farsi il colore suo pallido che se an-
cora più sarà uecchio che quattro anni pas-
si & la sua digestion compia & naturalmen-
te la caldezza i istato sarà uenuta il color suo
sarà cirrino. Similmente il uino delle rosse
uee fatto quando nel principio ancora e cru-
do & il suo colore mancherà il colore hara a
bianchezza uicino. Ma quando passerà uno
anno confortasi il calore & la digestion sua
& farsi di colore rosato. Et se due anni passi
& la sua digestion compia o uero colore
rosso hara. Ma se il uino sarà di due nere nel
principio & nerissimo e obscuro per la par-
te terrestre signoreggiante & per mancamento
del suo calore & digestion che se passerà
uno anno il suo calore & digestion si co-
fora & sarà disciessa la natura terrestre al suo
luogo: & incominciarsi a chiarificare & farsi
intra il rosso il nero mezzano & se passerà due
anni & il calor suo compia la sua perfectione
& digestion & discende il terrestre alle par-
ti di sotto & sia chiarificato farsi di rosso co-
lore manifestamente dunque intendiamo il
uin bianco el nero essere meno che gli altri
conuenienti: & il bianco più che il nero a hu-
midità appartiene. Il nero alla terrestre & a
grossezza ladiuersità del uino per lo sapore:
& impero che altro e dolce altro e acetofo
altro e insipido: altro e forte: il dolce caldo e
nel secondo grado secco nel primo alqua-
nto a humidità appartiene: onde e grosso & non
lo deuole nella sua operatione se non che
l'entre purga. Impero che in ogni cosa dol-
ce e uirtu purgatiua & colatiua al quale il
quale uino se alcuna cosa troua che alla sua
operatione sia contraria & constringesi u-
sare scaldarsi & bolle & sale alla parte di so-
pra dello stomaco: & in colerici homori si
conuerte: sete genera et uentosità enfiatiua:

oppilatione nel fegato & nella milza gienera. Et lapriera nelle reni crea & maximamente se imenbri a cotali passioni apparecchiati trouerra. o uero ladigestiua uirtu debole. Et impero guardinsi daquello quegli iquali lagrossa & humida natura signioreggia col la sua grosseza agievolmente lesoctili uene del fegato oppila: ma al polmone non nuoce imperoche non passa a quello se non quello che di quello e il piu soctile: se leuene del polmone che molto late sono oppilare non puo. Ma quando il uino dolce alla rosseza & chiareza sapartiene & beuto fara quanto sicouiene & secondo che alla natura basta conueniente e aquegli che danfermita silieua: & acui e necessaria multitudin di nutrimento. Ma il uino pontico ilquale acerbo e decto: e piu chiaro & piu graue: & piu tardi lidigestiscie: & leuene malagieuolmente passa chel dolce impero chel dolce piu caldo e & piu accetueole sapore ha. Ma il pontico & terrestre aspro ha sapore: onde e malagieuole apassare leuene: ne non prouoca ladigestione ne il sudore non dunque buono sangue genera: il uentre & linestini conforta: il uino isipido migliore e chel pontico: imperoche e temperato a comparation del pontico onde e conueniente aquegli che calda complexione maximamente nello stomaco hanno. ma poco nurrica & tosto lorina conmuoue. Il uino e ditucte cose piu caldo & di piu sorte operatione & tosto al capo sale & bollire & schaldare fa lhumidita del corpo onde il fumo salente dallo stōaco nuoce al cielabro & ala mente percuote. Necessario e dunque sighuardino gli abitanti di calde complexioni. se non fusse molto inacquato & quanto siconuiene si prende: & secondo che siconuiene alletadi & alleregioni & consuetudini silodera: imperoche igrossi homori dissolue: & leuie delle uene & laputredine mōdifica el sangue chiarifica: auechi & che alla loro & auicinano p loragunamēto della superfluita de loro corpu ne loro corpi. Et cotale uino optimo maximamente se alla purita fara uicino. impero che il loro calore conforta & decrudi humori labondanza dissolue. Conuenienti anche aquegli aquali grossi humori & crudi ragunati faranno ladiuersita del uino per lo liquore e impero che ad soctile aquoso o uero terrestre grosso o uero mezano. Ma il uino soctile aquoso sempre si troua con bianche

za & chiareza o uero agievolmente nello stomaco si smaltisce & leuene perfora lorina prouoca. Et impero e utile aquegli che hāno la febbre Imperoche non fortemente scalda & lamente non percuote niuno anche alcerabro o uero anerbi nocimēto fa. Et se mischiato fara non fara migliore & maximamente a soctigliare la sete. Il uino terrestre & grosso & contrario al soctile acquoso onde lo stomaco graua impero che duro e & alla digestione fare e malageuole apassare per le uene lorina non prouoca & tardi al capo sale per la sua graueza & grosseza. Et impero non agievolmente inebria. Ancora alcuno uino e odorifero che tosto il sentimento percuote odoreuole nella pellicola del cerebro stante per sera per la sua leggierza. Alcuno e di nessuno odore per lagrosseza & grauita sua & alcuno e di odore orribile. Il uino odorifero il suo licore significa essere temperato & soctile dogni brutura mondificato & alto: cōto digiesto: onde chiaro sangue genera lodeuole & mondo & del cuore dunque confortatiuo & lanima letifica: la tristitia & angoscia caccia: imperoche cotale uino ad ogni etā & complexione conueniente & se si prende secondo che siconuiene & che la natura sostiene. Et impero muta il uino dellanima in uirtu & riuolgielo da impiata apiata dalla uaritia allargheza dalla superbia inumiltas: della pigreza insollecitudine dipaura in ardire della sconoscentia in secondera & in astutia & ingegno. Ma questo sifa contemperatamente sicome si conuiene sibeas. Ma se infino alla meta sibeas generasi alopradecti in contrario imperoche lebbrezza della ragione uole anima illumina spegnie onde permane: & il capo sicome lanaue in mare senza gouernatore & sicome lamalitia senza rectore. Il uino inuerita di nessuno odore dimostra della sua fummosita grosseza & grauita & indigestibilita. & impero non lodeuole e di nutrimento & torbido & obscuro: & impero si sifa cagione di tristitia ma non tosto al capo sale. Il uino inuerita graue & orribile odore hauente e pessimo imperoche per horribilita del suo odore & grauita alcierebro nuoce & lamente percuote: & anerui: & alle pellicole del celabro lesione fa & gienera pessimo sangue & maximamente se e spuntato.

INCOMINCIA IL LIBRO Q. VINTO
DE GLIALBERI ET NATURA ET
utilita de fructi loro.

ISOPRA NEL LIBRO

d quarto molte cose degli arbori generalmente son dette: quado della natura delle piante: & delle comuni acuatamento diciasch una generatione de campi conuenientemete tractai. Ma al presente in questo quinto libro e dactare spetialmente diciaschuno arbore per se equali nelle nostre contrade situouano. Et primamente di quegli che fructificano largamente tracteremo: & poi breuemente denon fructiferi. Dirassi adunque di quegli che fanno fructo & delle loro diuersi radi: & quale aere & qual terra desiderano: & come & quando si piantano: & come si nestino & cultiuino: & si formio & liberino dal nocimento. Dirassi ancora di loro come il loro fructo si coghino: & quando: & anche in che modo serbare si possino: & quello che di loro si puo fare: & delle uirtu che gli hanno.

Degli arbori in comune.

cap. i.

1 Ediscrptioni degli arbori: et le loro diuersita non e bisogno di porre ne annouerare in comune: impero che aciaschuno sono nella propria regione affai noti & per gli singulari tractati di quegli saranno manifeste. Ma e da sapere che certi arbori desiderano & amano aere molto caldo si come le palme el pepe: & altre richieghono aere freddo sicome il castagno. Ma epiu richieghono aere temperato & quasi tutti: & certi sono che desiderano terra molto grassa si come il moro: il fico: & similiati. Et certi desiderano terra molto magra & sabbiosa si come la palma: el pino. Ma tutti gli arbori siconuenghono in questo modo: cioe che desiderano tutti terra secca nella corteccia di sopra & di sotto humidita la quale si drizano le loro radici & gli arbori che hanno gran corpo richieghono molto cibo: & maximamente idimestichi i fructi de quali si desidera & richiede che sia molto & grande ciaschuno anno. Ma in che modo si piantino & quando: & come si nestino sufficientemete

re e detto nel terzo & nel quarto libro. De si in questo modo cultiuare che intorno al lautounno siconuene la terra cauare dintorno ad esse fino che le radici si cuoprino & porui alcuna cosa di letame accioche coperta la radice questo medesimo letame continuamente per lo schorrimeto delle pioue alle radici si porti. Ma se la terra e troppo sabbionosa riceuera conuenientemete la grassa creta: & se la troppo cretosa usimeta il sabbione in luogo di letame. Et queste cose non solamente sono da appoggiare al pedale: ma dintorno al pedale tre & quattro o cinque piede secondo che e la grandeza del l'arbore & delle radici & si nesti scholi aconciamente colla terra. Ma se questo si facesse intorno alle radici senza dubbio molto giouerebbe all'arbore. Impercio che per questo torrecto & amondato nutrimento di uetera l'arbore piu allegro & fresco: & ritorna ad esso alcuna giouaneza per coral cibo: per la qual cosa e da sapere che nel luogo tra due acque & sopra eruii ottimamente alligniano gli arbori: & la corteccia di coral arbori e piu piana & piu soctile: & i rami piu uigori & alti che degli altri: perche nel luogo basso al quale discorre l'humore de monti & la grassa per la simile abbondanza dell'humore nel l'enterrora della terra ottimamente si cultiuano nel conito campo & per la sua bonta in gentiliscie gli arbori coral luogo & se non si puo altro hauere usimeta un riuo per canali il qual alcuna uolta chiuso alle radici degli arbori scorra & renda humide l'enterrora della terra. Et se questo non si puo ancora aconciamente fare & la terra non sia buona allignierannoui arbori che haranno le cortecce spesse & aspre: le quali per la loro spessezza impediscono il crescere de gli arbori & il fructo. De on si formare gli arbori in questo modo: cioe che se la pianta sara piccola tutti i rami ucegli d'atorno si taglino: et lasciata solamente la uecta simecta nella fossa. Ma se la pianta e grande si dee piantare tagliando prima tutti i rami lasciando solamente il pedale & se fusse inestata & hauesse due pedali si dee toruia il piu debole accioche lasciato il piu uigoroso & fresco dirizi sol in forma d'arbore: se non fusse gia per la uentura fico o melagrano o simile il quale aconciamente puo hauere uno o due pedali secondo che piace all'igniore. Ma quando

g. iiii

la pianta sarà appressa non si poti micha infino alterzo anno se non forse in luogo scone ueneuole in esso ramucegli intanto efreschi & allegri tolgono il nutrimento & accrescimento dell'alteza dell'arbore. Nel qual caso siedono ror uiu cosi facti ramucegli sicome nimici degli arbori. Et dopo la predecta erae si poti tutto cio che sarà nato nella parte del pedale tutta uia hauendo questa consideratione cioe che il pedale si lieui da terra piu o meno secondo la natura dell'arbore & la grassa o la magrezza dell' uogo cio che nel grasso luogo si lieui piu alto & nel magro meno & quiui si procuri che i rami si diuidino inconueneuoli parti. Et se il pedale non andasse diritto si dee correggere colla pertica & con legami. Et se quando sia diuiso il pedale sopra tronco non sarà ramo lacui sommita dirizzata in alto raguardi il cielo apoco apoco il piu aconcio & adacto si lieui in alto & si legghi a una pertica diricta. Ma se questo si puo aconciamente fare niuna cosa sarà utile che che diragliare la pianta si spera che nascha con ueneuole ramo accioche quando sarà nato & cresciuto si legghi con morbidi legami: si che quello che non fece per natura il faccia per arte. Poi improcesso di tempo quando i rami sono troppo spessi o scabri o aspri o che non naschino inconueneuoli luoghi si taglino dall'arbore contaglienti & duri ferri. Et se abbandonando alcuna parte del cielo i detti rami si distendino acerte altre parti insieme & riuocati dal mal proponimento sieno constretti a habitare la abbandonato luogo. Ma se l'humor che si dirizera infuso & non pelati hara leuati i rami in alto si dee ricidere in quell' uogo doue i rami piu conuenueuolmente cresceranno. In cotale adunque maniera da la sua giouaneza infino al debito compimento si procuri che il pedale in rami: & i rami in uerghe: & le uerghe in uerte fructifere si diuino. Poi quando sciemata la uirtu & cresciuta la debilita che uenuechia si rompono i rami & si secchano mancando l'humore: & solamente fructificano dedue anni luno si dee da esso arbore ogni superchio & importabile peso leuare accioche di necessita non tutto l'humore ma inanzi parte dell'humore si conuertta in substantia de rami: & l'altra parte si dia in nutrimento de fructi accioche non periscino. Tutta uia si dee considerare la quantita del nutrimento che puo

dare il luogo della generatione dell'arbore imperoche in quella proportion siconuene delle uerghe & de rami sciemare: cioe che non senelascino se non tanti che dell' uogo possino sufficiente nutrimento sugare. Et se cosi non sifa fructificheranno cotali arbori dedue anni luno & non sodissaranno alla uolonta del cultiuatore. Et i detti portamenti & formationi degli arbori si possono fare dal cominciamento di nouembre fino al fine di marzo. O accioche piu naturalmente & propriamente parliamo si possono fare dal tempo del cadere delle foglie fuor che nel tempo freddissimo infino che comincia a pululare in quegli arbori che delle foglie si spogliano. Adiuene alcuna uolta che le nouelle piante per la grande distemperanza del caldo del sole quasi si secchano le quali si conuengono aiutare colcauare & collosposo innaffiare. & siedono difendere con alcune cose che facciano ombra sicome con strame che sia alla pianta leghato o con certe herbe frondifere che siano nate fresche per abondanza di grasso terreno: o simpiastri / no dargilla uiscosa: o con seuo o con olio: o con freddo unguento lunga la corteccia dalla parte del meriggio. Anco sogliono le formiche andare sopra la pianta / sopra il nesto terreno & generalmente nelle frondi certi uermicegli & raggrinzagli & appassagli: & anco impedire il crescimento de ramucegli. Alla qual pianta si deuouere & soccorrere incontanente poi che narai quelle foglie leuate le quali uedrai che siano dannificate & uize tintero delle uerte si purghi diligentemente da uermicegli collo stropicciare & strigniere delle mani & d'elledita: la qual cosa facta la piccola pianta liberata da suoi importuni nimici: arditamente & sicuramente in alto sarrà. Et accioche le formiche non uipossino salire suso ne facciano la predecta o altra lesione alle piante piccole o alle grandi o a coloro ancora che salgono per corre i fructi fareno un cotale riparo cioe che secondo che Palladio comanda / prendi il sugo della porcellana mescolato colla meta d'aceto & ugnine il pedale dell'arbore o lunghi colla pece liquida ma temperatamente per non dannificare l'arbore / accioche quello che sifa per riparo & scapamento non faccia adesso ueneno. Oprédi che secondo mia opinione sarà meglio un uello dilana o dilino:

o quantita di fieno o di paglia & filieghi nela piu alta parte delle dette cose. Et la parte di pendendo sapartamente: & quasi pettinata la parte di sotto. O si faccia un uassello di terra ritondo & lato: nel cui mezzo sia un apto pertugio per loquale si fichi la pianta & sia tale che possa da ogni parte tenere la acqua senza uersarsi accio che poi le formiche non possin alla pianta passare: o si uolga uisco in torno al tronco della pianta: & in cotale maniera la nocua multitudine delle formiche predece impedita dall'usato salire dal arbore si uiera per forza. Altri dicono che l'arbore si cingha con una cordella di seta unta con olio: sicimouera il salire delle formiche. Et sopra tutte le cose e da guardare che gli animali non uiuadino pero che spesso volte rodono le piante per la qual cosa molto se ne contristano. Et alcuna uolta si seccano & fanli troppo ondo: in modo che la loro substantia impediscono di crescere & non gli lasciano fructificare. Ma se la pianta e in tale luogo che non si puo difendere sicche li animali non uiuadino chiugga di spine pungenti ficcandoui prima un conueniuolo palo. Contro la rabbia exaetimento di uetri per gli quali enouegli nesti & maximamente facti ne luoghi alti ageuolmente si diserto: non si dee conueniuole sostentamento acialchuno arbucello con i spessi legami legare. Et se nesto fara facto in esso pedale si lasci col sostentamento predece due stati. Ma e nesti messi intra la cortecchia & legno fara piu cosa sicura che stiano infino al terzo anno copredece adiutorii & sostegni. Conuiensi ancora attendere in ogni arbore che la spuria nata nell'arbor o quello che scie fuori al lato acsi per le radici non uisilascino: impero che loro nutrimento all'arbore si sottrae & quando saran cresciute & multiplicare si seccera l'arbore primieramente ne rami & poi nel pedale. Conuengonsi adunque cosi facte cose tagliare & rimuouere. Ancora si deono tagliare tutto cio che sia seccho ne rami & nelle uerghe accioche non corrompino imembri degli arbori che uisono presso. Aduiene ancora alcuna uolta agli arbori che il superchio humore indigesto si caccia alla parte della cortecchia secondo che spesso uolte ueggiamo negli huomini & negli animali la cui putrefatione ingenera uermi

quali maluagiamente perseguitano la salute dell'arbore. Et impero quando tu uedi che la cortecchia enfa in alcuna parte del pedale incontanente fendi quello luogo accioche quindi quel uelco nociuo scoli & scorra fuori. Ma se gliara gia uermi generati procurerai di trargli fuori con un uncino di ferro. Ma se racorgierai che la cortecchia si magagni per gli omori indigesti & scorenti fenderala in certi luoghi dall'alteza del pedale infino al basso: accioche quegli che si corrompono in esso si durino. Et se l'arbore e si fermo che produca i fructi uerminosi & pierosi forse per uitio di more che proceda dalla malitia della qualita della terra si dee leuare la terra intorno alle radici & mettersi altra terra di migliore sapore: & pertugiato presso alla terra il pedale: uisimecchi un conio di quercia la qual cosa penso ancora che sia da fare quando nell'arbore abonda intanto il nutrimento che el suo natural caldo quasi mortificato per la mancata digestion non puo il suo spessare secondo che si richiede alla generatione de fructi. Et impero e constretto da bandonare in multitudine di foglie. Ma nascono ancor sopra gli arbori altre piante sottili & uetri. Onde si debbe hauere sollicitudine di radere alcuna cosa della spreza della cortecchia & leuarne uia il uerdume che di sopra ue nato: & spesso volte letaminare le radici maggiori: & fenderle bene & acconciare: & metterui una pietra accioche meglio attrahendo l'humore possino ristorare nel lo humido tempo la sete la quale sostenghono per la secchezza del campo. E se la terra e troppo calcata & affodata o ha troppo grandi herbe & di profonde radici molto impedimento genera: impero che la terra troppo ristretta & calcata non lascia l'humore alle radici discendere: & per lo uero calcamento empie & richiude i pori delle radici & non possono tirare al nutrimento delle radici. Anco impedisce che lo uaporamento che si fa dalle parti di sotto non peruengano alle radici: impero che del uero caldo del uapore non puo trapassare cosi forte spessezza. Ma a cotale impedimento si soccorre col cauare & non col larare: impero che il continuo solco della ratro molto dannifica le radici. Et le grandi che colle radici uisistendono

molto adrento tolgono inutrimenti degli arbori: impero che hanno leradici morbide & tenere & migliori & piu rade che non hanno gliarbori. & impero piu tosto tirono asse il nutrimento. Conuenghonsi adunque dibarbare & suegliere con tucte leradici. ma perche forse diuenterebbe illuogo del tucto spoliato dallerbe meno dilecteuole: uisiposono lasciare gramignie o uero herbe sottili lequali non cauano al nutrimento se non dalla corteccia disopra: perche l'nocimento dicorali gramignie o eglie niente o non e rãto che dacurare nella. Nuocon ancora molto leruche lequali rodono tucte le foglie el uerdume & guastano ifiori sicche il fructo al tucto perisce & pero del mese didicembre digenaio & difebbraio lelora uoua che sono sopra iramuagli o sopra le cortecce degrossi rami inuolute in certe tele prima che naschino ottimamente siracogliono & ardino peroche appena siposson tucti spegnier collo stropicciare & col percuotere ma il fuoco tucte le spegnie. Aduiene ancora spesso uolte aperi & agli altri arbori nell'ultima loro eta che per ladurezza delle cortecce della radice non possono trarre alloro sufficiente nutrimento anutricameto derami & defructi del labore perche si seguita che dedue anni luno o piu rado fructificano: sedansi adunque pel mezo le piu grosse radici & nelle fenditure accioche chiudere non sipossino simecchino pietre di fiume: accioche lumore sufficientemente interra digiesto: il quale pellacostre eta corteccia non poteua entrare: entri per le uie aperte delle fessure: & ancora siscemi i tanto il numero superfluo derami che il tirato & attratto sugo possa bastare al nutrimento defructi & derami. Adunque cultiuati gli albori nel predesto modo sel campo e humido troppo produceranno gli albori fructi uerminosi: impercio che l'humido concepito indigesto & mollemente passo diuenta putrido dentro dalla quale putredine quando il sottile humido comincia a suaporare si genera il uermine il quale poi rode il fructo & rendolo inutil dicche e segno che sempre nelluogo del seme doue lumore e piu sottile si genera il uermine. Conuiensi adunque se glie possibile che proportionalmente lasciuighi illuogo sicche le piante non siscicchino oltre misura. Et se per auentura questo non si potesse ageuolmente fare sissiforino gliarbo

ri allato alla terra nelluogo doue leradici maghiori sijiungono alpedale accioche per quel pertugio sidi stilli lohomore superfluo & allora sicureranno ifructi. Ma se per contrario illuogo fara asciutto & hara propria di deserto sicche appena sipuo per cultiuamento cuare. diuentono gliarbori spinosi & piccoli fructi menerano & acetosi. Et impercio siedeono le piante da cosi facti luoghi tagliare. Colgonsi ifructi senza rompimento derami & senza rischio dicoglitore. Negliarbori icui fructi non siscuotono: ma siprendono con mano sileghino ideboli rami copiu forti con conuenevoli funi. Ma i piu bassi siedeono scharicare con scale lunghe quanto bisogna: o uero con iscaglioni. o uer che siprenda una forte perticha non molta lunga con uno uncino disferro dacia schuna parte benefarato & lun capo desso siponga al ramo disotto debole che si dee corre & laltro sipongha al ramo forte disopra oue meglio fermare sipotra. Et possonsi ancora con esso uncino tirare asse irami & poi che saranno tirati sipossino in alcuna parte fermare colluncino dallaltro capo & corre, senza pericholo del coglitore. Colgonsi ancora ifructi & maximamente le pere indiuersi tempi secondo ladiuersita delloro maturamento hauendo questa consideratione che quegli che nel tempo della stare simaturano alor sicoglino quando manifesta maturita demonstrano & tali piu di siconserueranno per usare che quegli equali saran colti nellultima maturitade. Et quegli che simaturano nella fine dell'autunno: & che siedeono serbare alluso della primavera: o almeno del uerno glicolgono del mese doctobre in tempo chiaro & seccho nella quarta parte della luna: & questo che detto basti degli arbori in comune.

Del mandorlo.

cap. ii.

Il mandorlo e arbore noto & lesue diuersitadi quando' al fructo sono due. impercio che certi sono che menono ifructi dolci & altri amare ledolci sono buone a usare incibo. Et lamare impercio che sono calde siconuenghono piu alio dimedicina. Anco sono certe che hanno lacorteccia molto grossa & dura & altre hanno sottile: & certe sono lunghe

& certe sono quasi ritonde : & certe grosse & certe minure. Deonſi eleggiere legrosse & ritonde chabbino ilguſcio ſoftile. Amano caldiſſimo aere aduegniadio che nel tēperato allignino : pero che diloro uſanza molto toſto fiorifcono : pero che nele terre calde fructificano molto per labondanza del ſuo humore:ma nelle fredde e illoro ſugo ſpeſſato in modo che nō e habile a fructificare:& impercio nemolti freddi terre / ni o perſcie aluſto o poco o niente fructifica:& ilſuo fructo nato interre fredde non lungamente dura:& ſpeſſeuolte diuiene uano inmaniera che deſſo non naſcie lapianta Et impercio nelle fredde terre ſideono piantare inocchioli che ſieno tracti decaldi terre ni ſecondo che dice frate Alberto richiede terra dura ſeccha & pietroſa: aduegnia che nella terra mezanamēte ſe ſapigli. Ma nella troppa acquidoſa terra ſara dipoca o diſnula utilirade:ſeminati del meſe digenaio & di febraio netemperati luoghi ma necaldo del meſe doctobre & dinouembre col ſeme & colle piante che ſilieuan dalle radici della madre. Et inqueſta generatione darbori niuna coſa e piu utile che fare ſemenzai i queſto modo:cauereno primieramente ſecondo che ſcriue palladio laia alta un mezo piede o uero ſecondo alberto due piedi:& amepare che baſti che ſicau i un piede:ilquale e forſe due ſpane : & cio facto nella decta aia o uero ſemenzaio ſubmergiere lemandorle non piu adrento di quattro dita imodo che laſommita diquelle ſichamo in terra ſpartita lūna dalaltra per ſpatio ſolamēte didue piedi o duno . Ma ſiconuenghono ſcierre per porre mandorle grandi & nouelle che non habbino micha ilguſcio troppo groſſo leq̄li inanzi che lepogniamo ſideono macierare nella mulſa molto adacquata acciochel mordicamento per cagion ditroppo mele non uccida ilſeme. Alcuni ſono iguali idecti noccioli macerano con letame liquido per ſpatio ditre giorni poi lelaſciano dimorare nella mulſa ūdi & una nocte cioe quelle ſolamente delle quali ſipoſſa hauere ſuſpiratione della loro dolcezza. Et nella terra di ſemenzai dee eſſere letame miſchiato cō quella alla quale ſara molto utile ſe ancora ſimeſcolara ineſſa ſabbione: accioche laterra ſia ſolura & dolce:& quando faranno nel ſemenzaio aconcie ſe ſeccheza adueniſſe ſiſidee tre

uolte ilmeſe adacquare purgandole ſpeſſo dallerbe che naſcono atorno. Sara ancora opera didiligēte cultiuatore dificcare daciaſchuno didecti noccioli poſti un piccolo ſegniale dilegnio accio chel ſemenzaio ſipoſſa cauare ſanza leſione digermugli inanzi cheſchino fuori della terra ſara etiadio grāde utilita alſemenzaio ſe imprima che uiſipōghino lemandorle laterra nuoua laqual prima era ſotto ſileui diſopra & optimamente poluerizzata & trita riceue ilſeme. Et quando faranno ledecte mandorle nel ſemenzaio creſciute & facte grande per ſpatio didue anni paſſati ſideono trasportare dedecti meſi aluoghi doue perpetualmente deono ſtare. Et deonſi ordinare per modo che guardino laparte meridionale luno dilungi & ſpatio da .xv. o .xx. piedi . Inneſtaſi del meſe didecembre o digennaio & ne luoghi freddi ſinneſtano diſebbraio. Se tu cogli irampolli & ripogli ianzi che germinino:& quegli rampolli o uer polloncegħi che ſilieuan dalla ſommita ſono utili & migliori per inneſtare. Et inneſtaſi ſotto lacorteccia & nel pedale in ſe medeſimo o nel peſco o nel pruno . Ma ilſuo inneſtamento non e mica utile come ilſeminarlo: o uero porlo ſecondo che frate Alberto dice. Et debbeſi nel primo anno che ſipianta accioche optimamente creſcha dalmeſe diſebbraio inſino almeſe doctobre ogni meſe cauare datorno & purgare dallherbe chentro uinaſchono. O almanco quattro ſiate nel decto tempo ſicau i quando laterra non ſia troppo molle : Ma quando ſia tale che ſipoſſa ridurre impoluerre hauendo alcuno humore . Ne ſeguer ti anni almanco tre : o uero quattro ſicau i a torno che poſſa riceuer lapioua che diſopra uiene laquale quando laterra fuſſe troppo calcata & ſoda non uipotrebbe entrare alle ſue radici. Nel tempo delſuo fiorire nō ſidee mica cauare: pero che ſuo fiore per cauatura agieuolemente naſcha ſecondo che ſcriue Palladio: ſe laſua terra ſara magra ne lautunno ſicau i & uiſimēta illetame. Se ſara troppo ſabbionofa conueneuolmente riceuera pietre: letame:& creta. Deſi formare almodo che diſopra edecto oue parli della formatiō degliarbori icomūe & habbia un ſolo pedale ilq̄l daſei iſine i .x. piedi ſia dalla terra iſino aprimi rami leuato. Aduenghono aldecto arbore molti nocimenri iguali alcu

nauolta amolte altre piante incontrano & lator cura e disopra sufficientemente tractata. Onde icontra che se idesti mandorli son rossi diuenghono iloro fructi amari: secondo che scriue Palladio. Et per questa cagione sideo molto degli animali ghuardare. Anco quando siteme che riceuino lesione dalla pruina: sideo le loro radici spogliar & scoprire inanzi che fiorischino secondo che martiale afferma. maistro Alberto aggiugnie & dice che compietre piccole bianche & renassa sicuoprino. Et se non siteme della pruina silieui uia la rena & uiliponghi laterra. Dice Palladio che martiale afferma che se inanzi che fiorischino sicauino intorno & per alquanti giorni acqua calda uilimecta genera teneri gusci. Dellamare sifano dolci se cauato intorno al pedale sifara una cauerna lungi dalla radice tre dita per laquale ilnoce uol homore siscoli. Ouero che meglio sifara se si pertugia il pedale & uilimecta dietro un conio dilegnio unto di mele: o uero se intorno alle sue radici simecte sterco di porciello piccolo secondo che dice Palladio. & se si chiaua con molti aguti ladecta pianta molto adiutorio riceue quanto a fructificare & maximamente se ichiou i o uero aguti saranno dorati sicome Alberto scriue. se non saranno abondeuoli sideo la radice forare & nel detto pertugio un conio dabeto sificchi. o uero che ita maniera uimectiamo una pietra che comprenda la corteccia sicche coprendola sichiugha. Ha questo arbore questa proprieta che nella sua uecchiezza fructifica piu che quando e giouane: impero che allora il suo humore non sifeccha dal caldo come quando e giouane il uoi fructi sicoghono bastendo li colle pertiche allora che maturi sono: aduegnia che acerbi & teneri dalle femmine & maximamente dalle pregnie desiderosamente sifrichieghon. Loro final maturitate e quando la corteccia che intorno al guscio sapre & si parte da esso. & mondoni dal cuoio se silauano iacqua salza & diuerzan candide & durabil molto: ma sanza altra industria & cura siconseruano lunghamente se si secherano. Et se malagieuolmente lasciono il cuoio sifoterrano in paglia incontanente illascieranno. Delle sue uerghe sifanno ottime mazi o uero manichi dimaze inquali i cauallieri usano. Ancora del suo pedale appresso le radici sifanno fortissimi mazi da fendere legnie.

Lemandorle dolci son calde & humide nel mezzo del primo grado. Leuerdi sono piu sottili & piu laudabili che le secche per loro humidita. Et pero se le secche nellacqua calda una nocte rimossane la corteccia dimorano diuenteranno in operatione proxima ne alle uerdi. Et se simangiano uerdi inanzi chabbino cortecce confortano legengie & raffreddano il calore dello stomaco. Diaschoride afferma quello medesimo & aggiugnie che aggrauano il capo & nutrono la scurita del uiso: & accendono la lutzuria: fanno sonno. & resistono alle briedade. Lemandorle amar sono calde & secche nel quarto grado & uagliano contro alla asma & contro la tosse per cagione di freddo prese col zucchero ariprimere loro amaritudine: il loro olio uale contro alla sfordaggine & marcia se dentro allorchio simecte. Anco uale contro i bachi del corpo se colla farina del lupini sime schola & poni sopra il bellico: anco uale a prouocare i menstrui se ne fara suppositoio contrifera magna dice. Auicenna che lemandorle amare diloro proprieta uccidono la uolpe se con alcun cibo saranno dalle mangiate: ancora fanno pro se si ponghono sopra palpano & sopra leletigini & margini & percosse & appianono la contractione della faccia. Et quando la radice sicuocie & sifregha sopra panno e forte medicina & la corteccia & le foglie son mondificatiue & sotigliatiue & sanatiue secondo che Diaschoride dice. Et mangiare mandorle dolci ingrasa. Et Galieno dice che lemandorle amare generano loppilatione nel segato mirabilmente.

Dellauellane cioe nocciuole. cap. iiii.

Auellane sono note delle quali certe sono saluatiche le quali nascono ne boschi & nelle siepi & certe sono dimestiche. Le saluatiche son piccole & saporoze & hanno grosso guscio. Le dimestiche alcune son tonde & certe son lunghe delle quali le lunghe son piu saporose & piu tosto simaturano & tutte manifestano loro maturitate quando dal loro scogli si partono le quali quando saranno secche al sole lungamente siconseruano. Nascono & alligniano quasi in ogni aere. Aman luogo magro freddo humido sabbinoso & iui stanno allegri

& freschi aduegnia che inogni altra quasi generatione di terra naschino & durino. deonli porre co suoi noccioli o uero gulcio & non s'idee porre sopressi piu di due dita di terra. Ma meglio nascono & allignano col le piante & corampoli. & deonli piatere del mese di febraio aduegnia che di marzo & di ottobre & di nouembre si possono piantare et allignano: del loro legno si fanno optimi cerchi daualegli diuino & archi da laettare asai buoni: lauellane son calde & poco seche & sono piu fredde delle noci. & illoro corpi sono piu sodi & piu spessi & lanza untositate: & percio sono piu nutritiue che lenoci & piu tardi si smalsichono: & discendono nel corpo del uentre: & generano enfiamento nel corpo maximamente se colla cortice o uero roccia dentro si magiono: ma tolta uia diuentan piu digestibili & utili a coloro che hanno uecchia tosta: maximamente se pestate con mele si danno amangiare. Anco la sua correccia e stitica & strignie il uentre.

De berberi.

cap. iiii.

Berberi son fructo duno arbore piccolo molto spinoso amodo de melagrano & son ritondi si come il fructo del pruno albo alquanto lunghi & quasi negri. Piantonli amodo del melagrano. Sono caldi & secchi nel quarto grado. Et losci roppo facto de essi & di zucchero uale contro al riscaldamento epatis: & al loro poluere co secta col sugo del solatri uale contro al riscaldamento del fegato sopresso posto. Auicenna dice che sono freddi & secchi nel terzo grado: dice ancora che uincono molto la collera & spengono la sete: la buccella di questo fructo e optimo per chiusure & per siepi se senauesse copia la quale per seminare il suo fructo o uero seme hauere si puo.

Del ciriegio.

cap. v.

Il ciriegio e arbore noto & desidera aere freddo o uero temperato: ma il troppo caldo aere non puo sostenere: nelle tepide regioni nascono piccole ciriegie: & le ciriegie poste in regione montuosa o in colli o presso a monti stanno fresche & desiderano che il terreno doue si ponghono sia humido: & delle ciriegie cierte sono

dolci: & certe aspre: & queste fanno grande arbore il quale per se stesso sal & cresce diritto: & queste comunemente si chiamano ciriegie. Ma altre sono le quali sono molto agere & queste fanno molto minore arbore: & non crescono in alto diritto: ma solamente si spandono per gli lati: & queste si chiamano amarine: o uero marasche le quali fanno molte piante nel suo circuito sopra le sue radici molto circondate di barbicelle & habili a piantare. Piantansi ponendo il suo seme del mese di ottobre & di nouembre & le sue uermene o uer pali alcuna uolta si ponghono i adiutorio daltra pianta agievolmente diuentano arbore fructifero & diuentano arbore secondo che scriue Paladio: quegli che ben sono con seme piantati si rapiantano nemi si predesti: innestansi del mese di nouembre o se fussi di necessita del mese di gennaio se condo che dice Palladio. Ma io ho trouato che il suo innestamento facto nel tempo di febraio o uero di marzo optimamente andar inanzi: aduegnia che migliore sia il suo innestamento & quel di tutti gli altri chano giemma ancora o quando e compiuta discollare. Ma Varro scriue che si innesta nel tempo nella brina cioe da dodici di dicembre in fino a chalen di febraio: innestasi sotto la correccia & nel pedale sasso & nelle sue sommitadi. Ma coloro che innestano nel pedale ne deono leuare ogni lanuggine: innestasi in se medesimo nel pruno & neloppio & secondo alcuni nel pioppio. Ama fosse alte & larghi spatii cioe de. xxx. o di. xl. piedi: & desse re spesso cauato: & desi potare il sechume & infracidume che in esso fussi: & quello chabasso hauesse messo accioche non sia cagno ne di seccarlo & non ama letame anzi netra ligna & diuenta peggiore: formansi in questo modo che il pedale delle dolci filieui da terra daotto in fino a dieci piedi & piu o meno secondo che inalegro terreno & grasso o uer magro fusse. Ma il pedale dellagre amarine filieui in alto intorno di sei piedi. Et se il ciriegio infracidasse per humore concepito si pertugi nel tronco del ciriegio. Et di forme che riceuesse molestia o altra lesione riceuesse: si dee curare al modo che dicto di sopra quando parlai degli arbori in comune: le ciriegie non si conseruano in altra maniera che seccate al sole ciriegie senza nocciolo se

condo che dice Martiale: s'idee l'arbore tenero infino a due piedi ricidere & quella poi fendere infino alle radici. Et la midolla di ciaschuna parte s'idee con ferro torre uia & cio facto senza interuallo costringerai luna & l'altra parte conuincio & ipiastra la parte disopra dibouina o uero dicretai: & le fessure de lati simigliantemente: & dopo l'anno la detta fessura saldera. Et questa pianta poi in nesta con rampolli iquali anco non habbino facto fructo: dequali poi nasceranno ciriegie senza nocciolo. Ledolci ciriegie tosto discendono dello stomaco & lafre fanno il contrario di queste. Ma la cerose disecchano piu che lafre & con questo tagliano & fanno utilitate allo stomaco flegmatico pieno di superfruitadi. Ma Diascoride dice che le ciriegie humide ammollano il uentre: le secche il tenghono duro. Et la sua gomma col uino & collacqua mischiata cura la nricha tossa & migliora il colore della faccia & scotilia il uentre: & prouoca l'appetito: & col uino solamente uale al male della pietra.

Del castagno,

cap. vi.

Lcastagno e arbore noto & sonno in due maniere: di mestiche & saluari che delle dimestiche alcune sono che fanno i fructi molto grossi iquali imelanesti chiamono marroni. Et alcune sono che fanno i fructi dimezzana quantita o uer grossezza lequali s'chiamono castagnie. Et alcune sono che fanno i sopradetti marroni & amano aere freddo & non schifano il tiepido se l'humore uisassente: dilectansi in monticiegli & in contrade oscure: & ombrose & maximamente uolte a septentrione: amano terreno dolce & soffice: non percio arenoso: & anco nel sabbione nascono. ma il sabbione humido. Anco la terra nera e aconcia & coueneuole a esser il carbunculo el tufo diligentemente spezzato. nel campo spesso & nella terra rossa appena alligniano: nell'argilla & nella laia non possono nascere. Seminansi colle piante le quali per se stesse nascono & col seme. Ma quelle che si seminano colle piante sono si inferme & cattive che spesso uolte si durano a due anni della loro uita. Sono adunque da seminare colle loro castagnie dinouembre & di dicembre & anco di gennaio & di febbraio. Et de onsi eleggere le castagnie per le

minare che siano fresche grandi & mature. i pero che pria le castagnie predeste si secchi: no sparte allombra appresso tramutare in istretto luogo & amassate diligentemente si cuoprino con la rena del fiume. Et dopo trenta di tolta uia la rena metterai quelle l'acqua fredda. & quelle che sono calde & sane uanno a fondo & quelle che rimangono agalla non uagliano. Ancora quelle charai prouate similmente sosterterai & dopo intretta giorni le prouerrai da capo: & quando questo tre uolte harai facto: seminerai al cominciamento della primavera quelle che saranno dure incorrupte. Alcuni sono che le conseruano ualegli pieni di rena. Et il luogo a questo arbucello sara deputato si douerra pastinare o uer uangare da teza dun piede & mezzo o tutto: oper solchi mandati in ordine osi solui togliaratti. Il detto luogo il quale e ripieno di letame & ridotto in poluere riceue il seme del castagno non piu demerso dun piede. Et aciascun seme s'idebbe s'chiar una uergha per segniale: & de desti semi si ponghino tre o cinque insieme: & sia quattro o almeno tre piedi di spatio dall'uno all'altro: le quali quando ti piacera di trasportare ne douerrai due piante trasportare si factamente che ne boschi piu spessi & ne seminali campi piu radi si ponghono: cioe. ix. piedi l'uno dall'altro distanti accioche si possino dilatare per gli lati. Et faciasi all'uogo predesto uno conducto cioe alcuno conducto onde l'humore scoli accio che l'humore che quiui si ricoliesse & ristesse non affogasse il germoglio: Innestasi dimarzo & d'aprile & di maggio in se medesimo & nel salcio: ma in esso piu tardi allignia & matura: innestasi nella corteccia & nella giumenta: & meglio si nestia abuciuolo in questo modo cio. che si tagli l'arbore che sia di noble generatione & quando hara pululato il seguente anno a modo doppio sicogliano in primavera oncegli inanzi che germinino. & infreddo & ombroso luogo si serbino sosterati accioche poi del mese d'aprile o uero di maggio si possino hauere: allor di quegli aconcia mentre si fara il nestro abuciuolo o uero a modo di piastra. Ma se si conuenghono fare molti nesti facciansi molti bucciuoli con giunte lunghi secondo la latitudine dun dito grosso & di piu. Poi tagliato il piastruccio che s'idee innestare in luogo coueneuole: & fessala corteccia in tre ouero quattro parti si sele

gha bucciuolo che sia piu ughuale alpeda-
le: ilquale tanto simandi giuso che saghua-
gli & lacorteccia leuata siformi meno lun-
gha chel bucciuolo: & tucto quello che di-
sopra e schorticato siragli. Ilnuouo casta-
gnio sideoe cauare datorno speffamente del
mese dimarzo & diseptembre. Et seglie aiu-
tato colpotar cresce troppo piu. Et quegli
che neluoghi saluatichi si come inboschi si-
seminano: sideoe iloro rami formare piu
bassi che quegli che sileminano necampi:
lecastagnie sicolgono allora che lamaturita
de fara caschare illoro ricci interra: o uero
che quando cominciano amonstrarsi nerici
sichuotono con pertiche & raccolte coric-
ci siriducono imonte infra una siepe p pau-
ra deporci. Et quando faranno cosi state rin-
chiuse per alquanti di saprono: & queste co-
tali sono migliore asaluarle fresche come o-
decto o uero uerdisi: impèro che p tucto mar-
zo sipossano uerde serbare. Ma quelle che
mature dal caldo dellarbore caggion appe-
na siserbono infino a quindici giorni uerdi
Ma poste al fumo accioche siseccchino lunga-
mète sipossan serbare & diceli che sono piu
saporose che laltre. Conseruansi uerde nel
sabbione come decto e: o poste al fumo igra-
ticci quasi per due mesi acciohe poi che sarà
no secche simondino & lungamente siserbi-
no. El suo legnio e optimo nelle case & dimi-
rabile durabilita sotto terra & fuori detetti
alla piousa. Et impercio diquello sifanno op-
timi pali per leuignie & per lepergole & p
lesiepi: & sanosi ancora del decto legnio op-
timi uasi dauino: & uasi nequali lecastagnie
piu lungamente che in altri uasi siconserua-
no. Lecastagnie secondo che dice Isac sono
calde nel primo grado & secche nel secodo
Et lasignificatiõe delloro calore & ladolcie-
za & laloro saporositade. Et pontificidade di
monstra laloro secchezza & sono assai ageuo-
li asmaltire & assai nutritiue & nõ sono mol-
to stitiche o uero diuretiche & lessarrostischo
no sili rarifica illoro corpo: & se sileffano in
acqua perõ chelaloro complexione sitempe-
ra per lamolleza & humidira dellacqua gie-
neran nel corpo buon chimo: generano tè-
perameto alla secchitade delpecto & delcor-
po & dissoluono ladicculta dellorina: icol-
lerici lemangion colzuchero: islematici col
mele: anche secodo medicina lecastagni hã
no laudabile uirtusimperocche ristringhon

labominatione & iluomiro: & allontestino
decto col uino confortatiue: & diqille sifara
impiastro difarina dorzo & acieto ouer uio
& siporra sopra lemamelle infiate poteteme
te uidara adiutorio: & igulci delle castagnie
arsi & poluerizati & temperati cõ sapa & po-
sti alcapo delgiouan permmodo dimpiastro
iloro capegli cõfortera & accresciera: & ua-
le contro lapictima. Auicenna dice che nel-
la castagnia e uirtu mondificatiua & enfa-
mento nel uentre disotto & stiticitade: & cõ-
forta lemembra: & e ditarda digestione: ma
dibuono nutrimento. Ma Galieno dice che
la castagnia e piu nutritiua, diructi igrane-
gli: intanto che e proximana agranegli del
pane.

Del melo punico o uero cotognio. ca. vii.

Il cotognio e arbor noto & dique-
sti certi sono che fanno fructo &
chiamansi pere cotognie: & fanno
arbori maggiori & mior foglie: & illor fru-
cto e alquanto lungho. Et certi san fructo
che sichiamano mele cotognie: & illoro ar-
bore e poco minore: & ha lefoglie piu late.
Amo idecti arbori luogo freddo & humi-
do: & se siponghono in luogo tepido hãno
bisogno dimaffiamento tuctuolta sosten-
ghono stato dimezano sito intra natura di
freddo & dicaldo: & nepiani & nellerte alli-
gniano. Ma desideran piu luoghi achina &
erra: desiderano terra assai grassa & nella ter-
ra solura piu silelectano che nella creta Pia-
tonsi con piante con barbe lequali sitruoua-
no allato aesso arbore & optima optimamé-
te sipiantono con taleis & con ueste neluo-
ghi caldi del mese doctobre & dinouembre
ma nefreddi del mese dis febbraio & dimar-
zo. Netemperati dicialcun tempo sipossan
porre. Et deonsi secondo che dice Palladio
lun dalaltro tanto por che lostiliado delun
nõ tocchi laltro quando uento glipigliaffi
da alcuna parte. Innestasi dis febbraio & ine-
stanli meglio nel pedale che nella corteccia
& innestansi inse medesimi. Et deonsi in-
nestare le nouelle piante nelle cui cortec-
cie e il luogo. Se fusse maggiore la pianta sifin-
nesta pso alla radicie la doue e lacorteccia
& illegnio p bñficio del sole che uisagugnie
diueta huido Ancora riceuono iie ipiarocie
gli quasi di tucte legenerationi cioe dinxlo

granato & disorbo & diucti quegli che migliori mele fanno. Quando e piccolo siede bono aiutare con letame. quando e grande siede aiutare con cenere & con poluere di creta messa una uolta l'anno alle sue radici. Et i fructi di quest'al il continuo humore costo matura & multiplica. & deonli innaffiare nel tempo del seccho: & deonli cauare intorno neluoghi caldi doctobre & dinouembre. Et neluoghi freddi disebbraio & dimarzo. & se non sicaua intorno souente o diuenta sterile o suoi fructi traligniano. Formansi i questo modo cioe che habbino un solo pedale quattro o ouero. v. piedi leuato da terra & deonli potare & daogni uitiosita purgare Et sel decto arbor fuisse i sermo sifidee ughualmente alle sue radici spargiere la morchia del lolio mischiata con lacqua laqual cosa facta ciaschuno anno loghuardera da uitiosita & malitia: ma fara danno alla lunga etade & uita di decto arbore secondo che scriue Paladio: Colgonli del mese doctobre quando uegniendo la rugiada manifesto la loro maturitate con giallo colore & odore. & quanto sono piu odorifere tato sono dagiudicar migliori. Se sappicchano per gli picciuoli i region fredda per aduentura durerano un anno & piu. & anco si possono cōseruare se mettendole fra duo tegoli sichiudino da ogni parte con loro. O uero se sicucono indefuto o uino passo. Altri sono che le cōseruano inuolte in foglie di fichi. Altri solamente lesi ponghono in luogo asciutto oue ueto non possa entrare: altri lesubmergono in mele. Ma a questo modo siedeono eleggiere quelle che sono molto mature. Altri sono che le cōtterranno in miglio o uero che dispartite le mettono infra la paglia: altri sono che inuasellecti pieni doprimo uino le mettono: & altri le mettono neua segli del mosto laqual cosa rende odorifero uino: de cōtogni si fanno buone & spesse siepi ma non hanno spine ma contrastano agli andamenti degli animali: & alcuna uolta fan fructo & tagliare. respondō assai bene al fuoco: le cōtognie come dice Ilac gieneralmente sidiuidono idue: cioe in crude: & lignee: & imperfectamente mature le crude & lignee sono pessime iperoche sono grosse & terrestre & durissime a maltire & niente nutrischono: & pero si conuenghono quelle che sono pfecte & mature uniuersalmente sono fredde nella fine del primo gra

do & seccho nel mezzo del secondo: & per questa cagione hanno piu potetia che tutte laltre mele & pero uagliano al fluxo del sangue & alla foccorenza & al uomito: & hanno acōfortare lo stomaco se in quello dimorano. Et se si mangiono quando lo stomaco e uoto cōstringhono il uentre. Et se dopo il cibo si prede allarga cōprimendo & cōstringniendo la bocca del stomaco. Ma delle cōtognie altre sono aspre & altre sono acierose & altre sono dolci. Laspre o uero poniche & stitiche sono piu fredde & piu dure a maltire. & ipericio non sono da mangiare colla sua carne o uer substantia: ma solamente il suo liquore. i percio che confortano lo stomaco & prouocano la orina: & cōstringne la egestione el uomito. Et se si mangiono con carne, si siefare che la durezza della loro carne si rimoua & tolga uia: & lessandola o gictandouli su acqua calda: o che si fendino: & questo e meglio: & gictar uia la granella si metta mele in quelle cōcavitadi. & storcinli in lino o uero in istoppa o uero che meglio uale a rimouergle impastati si cōtterrino in calda cenere & i questo modo faranno buone & molto confortatiue. La cetose son piu sottile et piu penetrabili et impercio spenghono la sete & la uita della collera rossa & fanno pro al collico uomito & alla egestione prouocano la orina: & accrescono la forza dallapetito: il loro odore rimoue il uomito: & il uigo beuto dopol uiu amaza il fumo che sale al capo. Onde dice Auicenna che le cōtognie sono utile al uomito & alle berietate & mitigano la sete & confortano lo stomaco che riceue lesuperfluitadi: & giouano alla dissenteria. Et quando si prede di dietro al cibo soluono il uentre intanto che quando assai senemangia traghono il cibo dello stomaco innanzi che sia digiesto. Le dolci sono piu temperate & hanno alcun calore: onde non hanno manifesta uirtu al pegniere & ammortare la sete el caldo.

Del ciedro:

cap. viii.

Il cedro e arbore noto & desidera aere caldo. Ma neluoghi chabbodan da acqua et nelle marine maggiormente sta fresco. Tutta uolta se alcuno infreda contrada generatione darbore al leuare desidera si siede disporre et ordinare in luogo chiuso di pareti o che lordini uolti al merig-

gio: ma ne freddi mesi richiede che sia coperto di strame & quando lastare ritorna siede liberare dalla copertura predesta & renderlo allaere sicuramente: desidera terra di molto rada natura. Seminafi del mese di marzo in molti modi: cioè con seme: cō ramo: talea & gliaua. Seluorai seminare con granella farai colli: Cauera i latera intorno di due piedi & mescolerai con cenere: & farai piccole aie accioche da cia: chūa parte lacqua possa correre pecanali. Et in queste aie aprirai la fossa di un palmo colle mani: & tre granella colla sommita di sotto uolte insieme ordinerai & le coprirai & coperte lennaffierai continuamente. Et se luserai di bagniare cō acqua tiepida piu tosto andranno inanzi & crecierano: et nati sempre la proxima herba d'orno si uelga. Et se uorrai porre il ramo non lo sotterrare piu di un piede. accio che non infracidi. Dacia schuna parte rapiana ricidendo inodi & gli sproni: ma con intera sommita delle giemie per le quali il germoglio ingrossi. Ma i diligenti cultiuatori impiastrono dacia schuna parte la parte di sopra o con l'abellata del mare l'onuoggio o corimena argilla l'extremita dicia schuna parte cuoprino: & così lo ponghono nel pastinato & lauorato terreno: la talea puo essere & piu corta & piu sottile laqual similmente si sotterra tueta. Et non si debbe acostare cogli altri arbori. La talea o uero la sua cliba si pone nelle caldissime regioni & nel tempo autunale. Et nelle fredde regioni poste di luglio & d'agosto & per continui adacquamenti si saprese. Afferma Palladio esser andati inanzi fino che sono molto cresciuti & che hanno fructificato. Innefasti del mese d'aprile ne luoghi caldi: di maggio ne luoghi freddi non sotto la corteccia: ma fendendo il pedale intorno le sue radici: & nel pero & nel moro secondo alcuni. Amano d'essere spesso cauati: & per questo aduegniono i fructi maggiori. Ma quegli che sono aridi radissimamente douemo troncargli & rimuouere. Questo arbore non e senza fructi conciosiecosa che per abbondanza di homori dopo imaturi mettono gli acerbi. Et dice che si murano dagli indolci se per tre giorni in acqua di mulsia si metteranno i semi che si douerranno porre a macerare: o uero in lacte di pecora. Alcuni del mese di febbraio forano il pedale dalla parte di sotto cō pertugio torto imodo che

non trapassi & quindi lasciano scholare l'humore infino a tanto che fructi si formino & quando sono formati riempiono il pertugio di loto: & ita il modo quello di mezzo farsi dolce confermatio: il suo fructo si possono nell'arbore quasi tutto l'anno serbare: o uero in talapaglia & meglio si conseruano se si rinchiughono in uaselli di qualunque conditione sieno ipomi. El cedro secondo Isac sono cōposti di quattro cose cioè di corteccia: di carne: di midolla: & di seme. La corteccia e calda nel primo grado & secca nel secondo: la qual cosa la sua acuita & odore manifestano. Ma la sua substantia e dura & solida per laqual cosa non si dee prendere incibo. Ma se una piccola particella per uia di medicina sene prenda confortera lo stomaco & aiuterà la uirtu digestiua & fara buono alito. Et se si dara con buono uino potente mente uarra contro al ueleno. & se si mettera poi che fara secca trapanni salueragli senza corruptione d'esse tigniuole: & se si dara a mangiare alle donne grauide curerà dalle irrationali appetito di cibi: la sua carne e fredda & humida nel primo grado: per laqual cagione refrigerera lo stomaco: & e difficile a masticare per la sua durezza: per laqual cosa e necessario allo stomaco indebolito che inanzi a ogni cibo lo prenda con mele & zucchero. Et se nel mezzo del mangiare o nella fine si mangia sia cagione & materia di dura & digrossa febbre ma la midolla e sottile & acquosa & senza alcuno nutrimento: ma questa e di due facce pero che alcuna e insipida & alcuna acetosa. L'insipida e fredda & humida nel secondo grado per laqual cosa raffredda il calore & mitiga la sete. Ma l'acetosa e fredda & secca nel secondo grado: & ha uirtu incisiva & scitiliatiua & refrigeratiua per laqual cosa mitiga il calore del fegato: & conforta lo stomaco & muoue la uirtu appetitiua: & mitiga la cuita della collera rossa. & a coloro che habbino sete perfettamente subuiene & rimuoue la suspicion & la tristitia generata dalla collera & cardiaca passione: & mitiga la stitiche eluoiro colerico: et le perigini et le tignini stropicciare cō quella rimuoue: laqual cosa testimonia il panno bagnato di chioistro loquale se sia purgato cō essa ritorna nel primo colore: il suo seme e caldo & secco nel secondo grado & cio dimostra la sua amaritudine. Et impercio secondo cibo non e

hi

mica conueniente ad usare ma medicina e solubile & dissolue leposteme: & uale contro leposteme elueleno dato con uino. Ancora lesue foglie pero che sono odorifere & hanno aletuna cosa dacuita son proximate per operatione & per aiuto alle buccie delle mele.

Del cornio.

cap. viiij.

Il cornio e un piccolo arbore: il quale aduegnia che nascha ne boschi & sia comunemente arbore saluatico: tu tauolta dimesticare si puo per uia di culti uamanto: & perche fa utile fructo diro di quello. Questo arbore sostiene quasi ogni aere. & appiglia si quasi in ogni terra: & maximamente nella grassa & humida terra. Piantasi col seme suo & anche colle piccole piante le quali si trouano colle radici appresso di quello: & i suoi fructi dimostrano la loro maturitate: allora che farano per molta rosseza quasi diuentate di nero colore: & quando agiuolmente cade dall'arbore & del suo legnio pero che e durissimo & tenace si fa no optimi denti di mulino & manichi di martello & ueste di coreggiati da bactere il grano & le biade & ueste dauergheggiare la lana: & generalmente si fa di quello tuete quelle cose le quali richieghono durezza & tenacita di legnio: & impero e utile affare ne siepi ne luoghi doue non ha bisogno di chiusura di spine pero che questo arbore non ha spine. Et pero che delle dette piante non si troua abondeuolmente si faccia semenzaio del suo seme colto maturo & al sole seccho. Deseminare del mese d'ottobre & di nouembre o di dicembre se in quello tempo la terra e sana le cornie deloro natura sono molto aspre & quanto meno sono nere tanto sono piu aspre & non sono mica utile ad usare ma per malattie rimouere pero che uagliano a costringiere il uento: & il fluxo del uentre: & procedono per acuita di collera per la loro freddeza & secchezza. Anco si fa di quello optimo aceto se inanzi che sieno mature si pestino & si mescolino con fortissimo aceto poi che saranno secche & factone pani & sechini & conseruinsi: e quando sara bisogno si mescolino con uino.

Del ficho.

cap. x.

Il fico e albore noto & lesue diuersi radi sono infinite. Et impero ciascheduno elegga quella generatione de fichi: la quale nel luogo doue piantare si desidera o insimigliante uedrai che meglio allignino tu tauia si pongha cura che ne luoghi magri & secchi non pianti quegli equali nel tempo del grande caldo o uero nel tempo del gran caldo incosi facti luoghi caggiono dall'arbore: Anco procuri che ne luoghi rimossi dalle case non pianti quelle generationi de fichi che producono fichi prima che le foglie. Questo arbore desidera aere caldo o uero temperato & nel mezzanamente freddo collumano ad iutorio si sustenta cioe se sara diuerso oriente o diuerso il meriggio discoperto: & dallaltre parti guernito con certi ripari & conuerture. Anco non si ingrassi ne si bagna la terra sua in cotali luoghi. Accioche la mortificatiua freddura del uerno non lo troui troppo tenero. Et allora il suo pedale si guernisca sufficientemente di paglia toro no infino a rami legata: & ponghasi sopra la terra letame di colombi il quale mancando il freddo doppo il uerno si tolga uia se la terra non fusse gia troppo magra. & desidera terra grassa & mezza & soluta. Et ancora nella magra & seccha alcuna specie di fichi si difende nella quale piu secchi & piu dolci fructi nascho ma nel grasso & humido terreno diuetono i fructi piu aquidosi & men dolci & di meno sapore & piu grossi. Piantasi co piante piccole di uelte dalla radice de fichi: & si piantono i luoghi secchi del mese d'ottobre & di nouembre: ne temperati si piantono di febbraio: ne freddi del mese di marzo o d'aprile. Et se potrai la pianta o la uesta porragli alla fine di marzo o d'aprile. allora che sara in esso uenuto piu uerde sugo: & se potrai uesta taglierai due o tre rami dalla parte australe secondo Palladio & facto cio gli occherai in modo che la terra rimangha in mezzo tra luno et laltro et diuidagli: sicche facino come tre rampogli: la talea portemo in questo modo cioe che diuisa prima legghiermente dalluna parte si metta nella fenditura una pietra. Deonsi scierre quelle piante le quali abbondano di nodi spessi. Ma quelle che sono chiare et channo i suoi occhi da lugi lun dallaltro si riputano essere sterili et nutrirai la pianta del ficho nel semenzaio et poiche sara natura et compuncta la traira porrai nella fos-

fa producera piu nobili fructi: Ama alte fol
 se & gram campo dalluno allaltro per lalū
 gheza delle sue radici. Neluoghi freddi se
 minereno o uero porreno ifichi equali to
 sto uenghono accioche inanzi lepioue del
 lautunno possino ifuo fructi produrre.
 Ma necaldi & ardenti luoghi douemo por
 re quegli ilcui fructo simatura tardi. Inne
 stasi ilfico del mese daprile circa lacorteccia
 Et se sono giouani sinnestano fendendo ilpe
 dale & incontanente poi sideo legare accio
 che uento non uentri. Apprendonsi meglio
 se sinnestano impedale tagliato rasente later
 ra. Alcuni sono che linnestano digugnio
 Onde scriue Varrone che quegli che nel tē
 po della primavera sinnestano sipossano
 ancora innestare intorno al sostitio si come
 ilficho: ilquale non e materia decisa: & impe
 ro seguira piu caldo luogo. Onde incon
 tra che nefreddi luoghi non sipossano alle
 uare fichesti. Et e dalapere che al fico disres
 cho innestare lacqua e nimica impero chel
 tenero & giouane tosto corrompe & infra
 cida. Adunque nel segno della canicula a
 conciamente sistima che sinnestino. Ma so
 no alcuni equali aquegli che sono per natu
 ra meno molli leghano alcuno uasello so
 pressi donde lentamente distilli acqua accio
 accioche non sifecchi prima che sappigli &
 uengha almeno lacorteccia del qual ram
 pollo sideo saluare tra terra & quello fare si
 acuto che non spogli nescuopra lamidolla.
 Et acioche dalla parte difuori leuentose pio
 ue non possino nuocere: ne ancora iltrop
 po caldo sideo dintorno impiastrare dargil
 la & poi legare con corteccia darbore diso
 pra. Scriue Catone che ancora nel tempo
 della uendemia sipuo ilfico innestare. Et de
 si scierre ilrampollo o uero piantonciello
 duno anno: perche se fusse dimeno o di piu
 tempo sicrede che sarebbe inutile. Anco si
 puo ingemmare o uero impiastrare & iane
 stare abucciuolo del mese digugnio & dilu
 glio. Ma non dimeno sipuo tuttauolta inne
 stare abucciuolo & dimaggio & daprile: &
 innestasi nel caprifico: nel moro: nelloppio
 nelle giemme & nerampolli secodo che scri
 ue Palladio: ma molto meglio sinnesta inse
 medesimo: ama deslere spesso cauato: anche
 fara grande utilita se nellautunno uisimeste
 letame & maximamente letame duccegli.
 Formasi ilfico neluoghi freddi per modo

chabbia solamente un pedale poco dalla ter
 ra leuato & incotal maniera meglio sidifen
 dera dal freddo. Ma necaldi luoghi senordi
 ni uno o piu pur che non trapassi ilnume
 ro ditte o diquattro piantoni secondo che
 piaciera: & sideo tagliare daessi tutto cioche
 sitrouerra fracido omal nato & desi potare
 per modo che iclinato per gliati sipossa spa
 dere. Et desi ilfuo pedale scharificare neluo
 go doue gonfia & ingrossa accioche lumo
 re nepossa scholare: sicche non generi uermi
 ni equali se gia fussino generati sirinuouo
 no dalfico con uncini disferro. Sono alcuni
 altri che solamente ponghon calcina uiua
 nelle cauerne deuermini: & se leformiche in
 ducessino molestia sideo prendere rubbri
 ca cioe terra rossa & bituro & pece liquida
 & mischiate insieme & impiastrarne ilpeda
 le intorno. Et se ifuoi fructi quasi inalto gir
 tassi son alcuni che accio souenghono forā
 do leradici & ficcandoui dentro un conio:
 o uero che souente lascorza dellarbore sen
 dono collaschura allora che ifichi incomi
 cino a produrre lefoglie. Et accioche pro
 duchi & meni molto & grasso fructo nel co
 minciamento del giermuglio torreno leue
 che disopra & tagliereno solamente lasomi
 ta che prociede dal mezo dellarbore. Et ac
 cioche tosto maturi ifuoi fichi ugnieragli
 con sugo della cipolla lunga mischiato co
 nolio & pepe allora che sono grossi & comi
 ciano ad arrossire secondo che dice Palla
 dio. Ma allora senza alcuna medicina o ue
 ro operatione sono proximi alla maturi
 ta. Possonsi serbar ifichi uerdi ordinati ime
 le inmodo che non sicrochino insieme. O ue
 ro che ciaschuno perse inuna uerde zucha
 rinchiusi & cauato aciaschuno ilfuo luogo
 iuentro secondo che dice Palladio. Seccha
 si & conseruano in questo modo nel quale
 gli conserua tueta campagna. Cioe che pri
 mieramente ifichi sipandino insugraticci i
 infino almezo giorno: ancora molli sirime
 ctino necofani o uer cieste. Et allora scal
 dato ilforno amodo che richiede ilpane &
 iuentro simecte ildesto cofano messoui pri
 ma sotto tre pietre: accioche non arda &
 sichiuda ilforno. Et poi che fichi saranno
 bischocti cosi caldi come sono interponen
 doui lefoglie del fico medesimo inuasello di
 terra siponghino allofchoperto aconciera
 gli soctolcoperto inmaniera che stiano le
 hii

uati da terra un mezzo piede & disotto ad essi in luogo di sole si metta ceneri che uaporino quelli & riscaldigli & asciughili, poi si uolgino al contrario della loro tagliatura accioche così il loro cuoi come le loro polpe si secchino & poi accoppiati pero che prima si taglino per mezzo si mettono incistelle & in altri conuenevoli ualegli ben calcati: & il uasello ottimamente impeciato & chiuso. Et per abbondanza di pioua non potrai distendere i gratiacci questo ti sia rimedio agouernargli. Altri sono ifichi mezanamente maturi che poi che glianno diuisi gli spandono tutti ingraticci alecchati al sole & la nocte gli ricoprono sotto copertura. Et conseruansi ancora colla loro grassenza secondo il modo degli ispagniuoli in questa maniera cioe che si deono mezanamente secchare: & poi che saranno ottimamente raffreddati si mettono in alcuno uaso & bene appiccati si conseruino. Et ifichi secchi iquali diciesena hanno optimi si fanno dal loro in questo modo cioe che tollono ifichi iquali si chiamano grassule o uero grassigli non troppo maturi & lasciansi interi per duo giorni al sole & cio facto ipiu grassi si fendono pel mezzo pel trauerso & riponghonsi colla parte dentro rinuolta al sole alecchare & lasciansi due o tre di & poi si giunghono insieme & ancora si lasciano stare due o tre di al sole & poi si mettono intrecciati & anco si lasciano al sole due o tre di: & cio facto si tenghono nella cassa intorno di quindici di: & poi ancora se e mestiere si ponghino al sole iquali poiche saranno raffreddati si ponghino strettamente in alcuno uasello & appichinsi fortemente. Et desiprendere guardia che quando si secchano la rugiada & la pioua in nessun modo gli tocchi il fico di sua natura e piu laudabile & di maggior nutrimento di tutti gli altri fructi ma genera grossi homori & iuerdi sono di due maniere pero che altri sono crudi non perfettamente maturi: & certi perfettamente maturi i crudi non ben matura poco sono caldi ma sono piu grossi per la signoria della parte terrestre che in quegli e onde dice ipocrate che quanto il fico e piu dilungi dalla maturita tanto e meno caldo & piu grosso: & quello che perfettamente e maturo e caldo nel primo grado & temperato intra humidita & la secchezza. Il fico e composto di tre cose: cioe di seme: di polpa. & di corteccia. Il seme non ha

nutrimento alcuno se non come la rana o le pietre. La corteccia e secca in maniera duno cuoi per laqual cosa e durissima & asfaltire. Ma la sua carne e piu nutritiua & solutiua. Il fico e caldo nel principio del secondo grado & seccho nel mezzo del primo per laqual cosa riscalda & genera sete & muta in homori collerici: tu tauolta sono di maggior nutrimento che fructo altro alcuno & hanno meno enflamento. Ma se trouerra nello stomaco abbondanza di troppi homori di uenta duro & asfaltire & muta in acorruptio: ne & genera enflamento & uentusita & pessimo sangue: & nella parte di sopra del corpo generanno pidocchi. Ma se trouerra lo stomaco mondificato & uoto di homori si pari: scie bene & genera laudabile sangue & purga & mondifica il corpo: & l'ereni el polmone & la uescica dagrossi homori. Et chi uol il suo nocimento schiare gli dee prendere adi giuno & dietro a essi prenda o pepe o giengio uo: & accioche generino sangue laudabile si deono conessi insieme mangiare noci o uero mandorle. Anco secondo medicina uagliano se si uocono co'sciroppo pero che mondificano il pecto el polmone: & rimouono l'anticha tosse. Et gargarizata la loro uocitura dissolue la postema generata nella carne del polmone & se si cocieranno in uino & della detta cocitura si fara cristeo uarra contro al dolore del uentre il quale procede dagrossi homori. Et Auicenna dice che efichi bianchi sono migliori & appresso i rossi & poi eneri: & il sugo delle foglie e di forte riscaldamento & mondificamento & nestamento: & in esso e ultimo lesicamento. & il suo lacte costringe il discorrimiento del sangue & del lacte liquefacto & quello e congelato fa essere liquido & corrente. Quegli che sono humidi sono di uelocissimo nutrimento. Et i rami del fico hanno in loro tanta uirtu da scostigliare che quando conessi la carne si uocie si dissolue & la loro decoction uale alle posteme della gola & aquele delle radici degli orecchi se lara gargarizata. Et il suo lacte uale a punctura dello scarpione se sugniera la punctura di quello & similmente alla punctura rutella. Et similmente ifichi non maturi & le foglie fresche uagliano al morso del cane rabbioso se sopra si porranno.

Dell'alloro.

cap. xi.

ALLORO e uno arbore assai grã
 1 de le cui fronde sono late & lunghe
 & salde o uero dure: & sempre uer-
 di & odorifere molto il quale arbore produ-
 ce lor bache fructo piccolo & nero: in ogni
 aere allignia & maximamente nel téperato
 & caldo sidilecta. Ama terra soluta & pres-
 so amarina: & piantasi con rami & con ram-
 polli: & col suo seme del mese di marzo & spe-
 rialmente quando l'humore sarà reddito &
 la corteccia derami: le sue foglie sono optime
 a conseruare innessi ifichi. Anco si mettoni
 nella gielatina accio che rendino quella di
 buono odore. Et anco si pone intorno al co-
 rognato i piccoli frustoli di uiti & rosti: &
 briuemente cō qualunque cosa si mettono
 actociere il suo odore grandemente acres-
 chono & per l'odore & alreza che hanno in
 lor confortano lo stomaco el cierebro. Il suo
 fructo il quale sappella orbacha se si mette-
 ra nel uino maculato di muffa il correggie-
 ra & retifichera ma molto il contrista per lo
 suo piaceuole sapore. Anco dice Auicenna
 che le granella la corteccia & le foglie sue so-
 no calde & secche ma le granella sono piu
 calde & piu secche pero che sono nel secon-
 do grade. Et il suo olio e piu caldo che lo olio
 della nocie: & gioua a tutti i dolori generui:
 & risolue la correnza. Et quando della sua
 corteccia o delle granella si bee un fiorino
 peso rompe la pietra & uccide il feto cioe in
 fanciullo incorpo alla madre per la sua ama-
 ritudine aggiunta sopra la maritudine dal-
 tre cose: & fa pro al morso dello scarpione da-
 ta col uino. Et Dioscoride dice che le frondi
 sue saluano i libri dalle tignuole & rendono
 gli da corruptione sicuri.

Del melo.

cap. xii.

1 **Il melo** e arbore, notissimo & de soi
 fructi alcuni son che riceuono ma-
 turitate del mese di giugno & dilu-
 glio: iquali se si lasciano negli arbori infino
 che compiutamente siano maturi diuen-
 to dolci & odorifere molto: alcuni son che
 non si maturano infino al uerno: ma in que-
 sto tempo acerbi & agri si colgono & poi
 per semedime improcesso di tempo si matu-
 rano. Altri son che sono grossi molto: &

ltri che sono piccoli: & altri che sono meza-
 ni: & certi sono di colore rosso: & certi di co-
 lore giallo: & certi di colore uerdi. Ancora
 certi sono dolci: & certi acetosi: & certi aspri.
 Et certi sono che sono lunghi: & certi lati: et
 certi tondi: & certi che lungamente si conser-
 uano: & certi poco: & certi duri & sodi: et
 certi molle: & teneri & che ageuolmente si
 rompono: & certi che durano nell'arbore:
 & certi che ageuolmente ne caschono. On-
 de le specie de meli sono molte delle quali po-
 tra l'huomo per sperientia conoscere il uan-
 taggio inciaschuna contrada & eleggere le
 migliori & le meno buone sculare. Questo
 arbore q̃si in ogni aere allignia & ama gras-
 so & allegro terreno il quale terreno non tã-
 to solamente riceue humidita per adacqua-
 mento: ma per natura maggiormente. Et se
 sarà in arena o in argilla si si dee atarlo cō ba-
 gnarlo & adacquarlo. Et ne luoghi montu-
 oli si dee ordinare uolta al meriggio. Et e da
 sapere che in luogo magro & arido genera
 i fructi uerminosi & che nascono dall'arbo-
 re. Semina si corami & col seme ma pena tro-
 po auenire inciaschun di questi due modi.
 Adunque e meglio che ne caldi luoghi di ot-
 tobre & di nouembre: & ne freddi di febraio
 & di marzo pogniamo le piante saluatiche de
 meli & quando saranno cresciuti si innestino
 & possonsi etiam diuino innestare inanzi che si
 piantino et assai bene sappichano o sapiglia-
 no se di fresco innestare si piantano: et nel
 la state spessamente con sarchiarlo et con
 adacquare saluano. Et lo spazio di questi ar-
 borì intra luno et laltro debbono essere di
 xx. o. xxx. piedi. Il melo si puo innestare in se-
 medesimo et nel pero et nello spino: et nel
 pruno et nel sorbo: et nel cotognio et nel
 pescho: et nel platano et nel pioppio: et nel
 salice del mese di febraio et di marzo. Et p-
 lo solstitio cinquanta giorni come Cato di-
 ce: et negli altri arbori si puo innestare co-
 me il pero et nella corteccia et nel pedale: et
 coll'ompastro et abucciuolo: et nella per-
 sica dellamedano: o uero del falcio giene-
 rato secondo la forma generale data nell'i-
 bro secondo. Questi arbori lanno che si pia-
 tono si cauiano d'atorno et purghinsi d'atoc-
 te l'herbe inciaschuno mese della state. Appres-
 so incerti anni due o tre volte si cauiano in-
 torno per ciaschuna state. Ma poi che sarrã
 no cresciuti et haranno fondate le radici nō

h iiii

richieghono desser cauati ne arati datorno. Et impercio siconuenghono piu tosto iperi adefsi: & non abisogniano diletame ma uolientieri loriceuono & maximamente se fara cenere mischiata conesso. amano temperati adacquamenti & aessi conueneuol che acon cio il potare maximamente il secchume & laltre frondi mal nate formansi in modo chel pedale sia daterra leuato sei o octo piedi ilqual non stia mai acompagniato daltro pedale & desi procurare chel pedale sidiuida in molti rami & rami inuerghie & uestuccie lequali menino & produchino il fructo & che ughualmente per tutti gli lati sispanda che irami alcuna uolta troppo charicati siano substenrati secon damente che nel capiolo degli arbori in comune pienamente di queste cose e tractato: aduiene ancora agieuolmente che i fructi di questo arbore caggiono laqualcosa se adueria sifidee fendere la sua radicie & dentro metterui una pietra & terra: & terra i fructi. Et se per spezza di fructi chaschassino troppo irami si senedono del mese digiugno & diluglio trascerre fuori tutti iuitiosi accio chel sugo che acorropti andasse in uano siricolga & produca abbondanza a mobili & saldi fructi. laquale abbondanza perdeuano per gli troppi & cattui fructi. Ma se questo aconciamente non si puo fare sifideono difendere co pali: co pertiche & co funi dalla roctura de rami accio che la sua abbondanza non lodanischi. Anco inuechia molto tosto questo arbore & nella sua uechiezza incattuiisce & tralignia & deonsi le mele della state corre allora che dimostrano laloro maturita per colore & per odore & per dolce sapore. Et quelle che siedono serbare sidebbono corre intorno la fine di septembre & infino a mezzo del mese doctobre allora che dimonstrano laloro maturita per cadimento di molte non corrotte: & per anneramento de semi conaiuto di lunghe scale infino a rami aquali possono aggiugnere: ma da indi insu siedono corre colle mani legando irami deboli a forti con funi o uero con uncini ben legati a forti rami. Et po siedono diligentemente scierre le mele lequali serbare uogliamo & quelle in luogo sicuro oue uento non sia o almeno piccolo se condo che scriue Varro. Onde se uisusse forte uento siedono chiudere le finestre faciendo loro lecto imprima insugraticci di

strame odipaglia: odiloro & iuentro in monticelli spartire ledisponghono. Altri sono che tutte insieme lepongono & cuopronle con loro & lascianle stare. Delle mele sifa uino & aceto a modo che delle pere sifira inanzi. Le mele sidiuidono idue maniere cioe in crude non mature & imperfette compiutamente nellarbore maturate. Le crude sono dure & lignee & nutaischono male: & nucono allo stomaco & generan dolore & no trappassano nelle uene & laloro e cagione di lunga febbre & malagieuolmente sirimuo ue: laqualcosa e similmente daintendere di tutti gli altri fructi iquali non sono perfettamente neloro arbori maturati: quelle che sono perfettamente neloro arbori maturate sono diuerse per la diuersita delor sapori: peroche certe sono aspre: certe acetose & certe dolci. Laspre sono terrestre fredde & secche & che tardi sismaltiscono: ma molto sono confortatiue allo stomaco: imperoche lo stomaco constringhono & la superflua humidita laqual trouano fanno discendere. Constringhono ancora la digestion maximamente se si prendono inanci al cibo. Et sono conuenevoli a coloro necui stomaci signioreggia il caldo & humidita: ma sono dure & grosse a smaltire & che tardi trapassano nelle uene & generano enfiamento: nucono a nerui. Ma illoro licore e piu laudabile: & piu soctile & piu lieue: & impercio confortano lo stomaco & le budella & uale al fluxo del sangue & alla dissenteria per la digestion collericar & anco al uomito: per laqualcosa siconuiene gictar fuori la substantia el sugo tene: cio ingienarsi come laloro durezza & freddeza ouero asprezza sitolgauia: & questo sifa in tre modi. Oleffando quelle in acqua accio che per lacqua humiditate ammollamento: o appichadole sopral fumo dellacqua calda accio che amorbidino & maturinsi: & sechandole pel mezzo o uero tagliandole per mezzo tracte uia legranella simesta mele o zucchero in loro luogo secondo lanatura di coloro che leprendono. Et inuolgiendole nella pasta & lasciandole nella cenere calda o nella brace infino a tanto che la pasta di fuori siucca. Et questo argomento lamorbida & matura & da loro sapore: & falle piu tosto smaltire: & il nocimento che fanno a nerui rimuo ue dal loro & nelle uene acetose signioreggia acquosa substantia con poco terrestro

per laqualcosa l'alor frigidita & secchezza e piu temperata che delle laze o uer asre per la uicinia delliquore alla natura dellaere. Onde la sua operatione composta colla sua lazitate conforta & constringnie lo stomaco el uentre & constringnie il uento & la collerica egestion. Ma con freddeza & focilita dellicore spegnie la sete & lacuita della collera rossa & toglie la forza & la uirtu della collerica cardiacha: & igrossi homori che sono caldi distruggie nello stomaco: & sostiglia i dolci chimi accioche per tutto il corpo possa trapassare. Così fatte mele son buone amangiare inanzi il cibo & dopo il cibo: ma le pere son nociue inanzi al cibo. Ma le dolci imperoche sono temperate intra quattro qualita di non nucono mica allo stomaco & al constringimento & al largamento del uentre non hanno manifesta uirtu. Er le foglie irami & le uortecce pero che sono laze et acietose confortano lo stomaco et saldano le ferite & i mali homori che adeste corrono rimuouono. Er auicenna dice che nella substantia delle mele signioreggia supflua humidita fredda. Et per la uentura quelle che sono ditropia dolceza son incaldeza temperate & declinano adeste. Et e da sapere che nelle mele e enfiamento & propriamente in quelle che sono dolci: & le insipide sono molte acquidose: & declinano di superchio ad humidita, lacetose & acerbe generano flegma & putredini & febbri per la propria del suo humore & della sua crudita. Et perche ageuolmente riceuono putrefactioni. Et il uino delle mele & de gli altri pomi antico e migliore che el fresco per la resolutione & dipartimento dallui de mali uapori: & costumare dimangiarle fa uenire dolore di nerui & maximamente quelle della primavera, & quelle che sono odorifere confortano il cuore: & se fuosse angoscia al cuore per cagione di caldeza molto fa grande adiutorio: & quelle che sono laze o asre o acietose confortano la debilita dello stomaco: & uagliano alla dissenteria & maximamente lafe: & le fue foglie così come i fructi uagliano contro aueneni.

Delle Melagrane.

cap. xiii.

1 E melagrane sono assai note delle quali certe sono dolci: certe sono agre o uero acietose & certe dimezano sapore intra dolci & agro: & quella regione laquale calda o temperata e piu aconcia adeste: ma la fredda non puo sostenere: & ama terreno acietoso & anco nel soluto sappiglia: anco ama luogo magro aduengha che nel grasso meglio alligni. Ma frate Alberto dice che richiede terreno arenoso & grasso. Ponli con piante di uelte dalla radice della madre: & meglio sara se il suo ramo dilungheza dun cubito & digrosseza quantuna mano stringiesse aghuagliato ciaschuno capo & rimondo con penato tagliente & sotterrisi come torto & con sterco di porco imprima da ciaschuno capo simpiastri o in crudo terreno con uno martello si constringha dentro: & meglio crescerà se il ramo che si dee porre sopra dera poi che sara giemmata: & e da prender guardia che quella che rami non si metta arrisorto cioe col capo inanzi nella fossa & che non sia dibucciata: & se la metti in fossa metti nella sua radice tre pietruze: & si come dice Palladio non lasciera fendere i suoi fructi: & deonli fare le dette pianragioni in luoghi temperati di marzo o daprile: & ne caldi & ne secchi di nouembre. Et dicesi fermamente che se ne puo fare nesto legando i rami insieme in questo modo che collami della da ciaschuna parte di uita si giunghano. Puossi in se solamente innestar e intorno alla fine di marzo o di calé daprile nel pedale legato nel quale si dee incontanente il ramo, pollo freschissimo innestare accioche lungio non disecchi la piccola quantita del humore che ue dentro: deli cauare dator no nell'autunno & nella primavera & formare in modo chabbino uno o due o intucol piu tre pedali poco dar terra leuati. Et deli ciaschuno ano tagliare tutto cioche nel pedale nasciera: ouero intorno alla radice. Ad uenghono aessi molti nocimenti. onde se diuenissino acietose non s'adacquano spesso imperoche in questi cotali la secchezza acquista suauita & abondanza alla cui troppa secchezza alcuna cosa si dee mettere di humore & se lenaschono acietose cauate prima intorno le fue radici et allaquate si si dee un conio d'aglio ficchare. Altri sono che cauano intorno alle fue radici et mettonui aliga mari

h iiii

na cioè una herba che nasce in mare così nominata: et conessa sono molti che mescholar no sterco d'asino & diporco: & se gittasse il fiore tempera ladecca aliga conghual misura d'acqua & tre uolte peranno nemeccerai alle sue radici o uimeccerai morchia bagnata: o meccerai ladecca aliga alle sue radici & due uolte l'adacquerai per ciaschuno mese. O secondo che scriue palladio il pedale del fiorito arbore inchiuderai i cerchio dipiombo o inuolgerai con cuoio di serpe. Et se i suoi frutti crepano meccerai una pietra in mezzo la radice dell'arbore & seminerai lassquilla intorno all'arbore: & se uinasciessi uermini tocherai la radice col fiele del bufolo & incontanente morranno o se conaguto di ferro gli pignierai fuori malagieuolmente uirinalceranno: o se uiporrai sterco di fuoco mischiato con orina d'asino resistera auermini predesti. Et se si porra spesso lacerare con lasciuia intorno al suo pedale rendera questo arbore fruttuoso & allegro. Afferma martiale che se prenderai argilla & creta & mescolerai colla quarta parte gesso Et per tre anni questa generatione aggiungerai & porrai alle sue radici fara bianchissime le sue granella. Anco scriue questo frutto diuentar dimirabile grandezza se intorno al pedale si sotterra uno uasello di terra & rinchiughasi in esso il ramo col fiore. Et accioche non ritorni al suo stato si legghi a un palo & cio facto si dee coprire ladecca pignatta o uero uaso di terra & ordinarla per modo che laqua non uipossa scolare da nessuna parte & nell'autunno si scuopra & manifesti si allaere & si ritorni all'arbore il detto ramo con i suoi pomi. Et dice che se il pedale di questo arbore inanzi che ghermini si sugniera di sugo di cotomaglio & di porciellana ughualmente mischiato produciera molti frutti. Colgon si quando le sue granella appaiono compiutamente rosse & le dimostrano perfettamente esser mature & conseruarsi se ordinatamente l'appicherai con picciuoli prima impeciati. O in quest'altro modo sielga si le falde & tuffinsi in acqua marina o uero salsa & stare per tre di si che possino hauere sugata & riceuuta ladecca acqua si seccino al sole & la nocte stiano allaere & poi sappichino in luogo freddo. & quando lauorano fare undi dinanzi la macierai con acqua dol-

cie. Anco se si uolgeranno & copriranno d'argilla & poi che fara secca si sospendino in luogo freddo ottimamente si conseruano. Anco se si sotterra una pignatta doue sia rena in fine al mezzo & prendinsi le mele copriciuoli & metasi ciaschuna in una cannuccia sola o in uerghe di sambuco & così spartita mente si fichino nella rena per maniera che stiano solliati da essa per quattro dita, questo medesimo si puo fare sotto coperto in una fossa & piu utilmente si conseruano se con piu lungo ramo non si prendono. Ancora se si prenderanno in uno uasello di terra il quale sia mezzo d'acqua per modo che non la tocchino & chiudasi accioche uento non uentri si conserueranno mirabilmente. Anco si possono conseruare mettendole in uno uasello oue sia orzo o uisordinino per modo che luna non tocchi l'altra el uaso si cuopra di sopra. Delle mele granate si fa uino in questa maniera predoni le granella mature diligentemente purgate & mettonsi in una ciastella di palma & colinsi in uno uasello d'acuoce & dolcemente si cuochino in fine a mezzo & poi che e facto si richiude ne uaselli ingiessati & impeciati. Altri sono che non cuocono il sugo ma in ciaschuno stajo mettono una libbra di mele & nel predesto uaso lo conseruano. Di questo arbore si fanno ottime siepe se si spinose forti & che molto fructo producono: le mele granate sono piu utile in medicina che alio dimagiar. Et benché il loro nutrimento sia laudabile & buono tu tauolta e poco per la loro subtilita & ageuole digestione. Et e da sapere che le mele granate sono di quattro specie: le quali tutte sono aspre & laze: la prima e la corteccia: la seconda e la carne: la terza e il licore: la quarta le granella. Il licore e freddo ma diuersi modi secondo gli suoi sapori & liquidadi: si perche alcune sono potiche o uero laze: alcune agre alcune muze: alcune dolci. alcune isipide: le potiche o uero laze e impossibile cosa che si prendino secondo il cibo perche per cagione della loro asprezza & durezza la natura lo schifa et non loriceue se non secondo medicina. Similmente se queste medesime mele un poco si dibuccino et il loro sugo o con uino o con sciroppo lassatiuo si bea purgano et mandano fuori quelle cose che sono sopra lo stomaco et cacciano fuori l'humidita corrotta nelle parti di sotto et dopo cotale

mondificatione conforta lo stomaco sanza lesione de suoi uermi: & impercio uale alle lunghe febbri lequali per corruptioni d'homori si generano. Et al pizicore & arrogna nara da corruptione dislegna falsa: la cietosa o uero agra per lapoca substancia terrestre channo illoro anno migliore operatione che tutte laltre: imperoche iriscalda memi del segato amortano & consumano: & confortano le membra & spetialmente la bocca dello stomaco el segato & il cuore. Onde uagliano alla cardica che sicagiona da collera: & al dolore che nasce della bocca dello stomaco per collera rossa. Ancora ha questa proprieta che se negliochi degli icterici cioe gialli si distilla rimouera da essi illattino colore. Et percio se rimossa la cortecchia dalla melagrana acietosa et pestinsi et tractone il sugo sicuochino con mele p modo chabbino similitudine dunghmento: uale a rimouere lunghie degliochi & purifica la uista dagrossi & uischioli homori. Et illicore della melagrana dolce e piu grosso & piu caldo piu digestibile et p questa cagione da alcuno calore allo stomaco & tosto si muta in collera rossa: & impercio non e conuenevole a coloro channo febbre. Ma ammollesce il uentre & mitiga la spreza del pecto & la tosse: il muzzo liquor e quello che e tral dolce & lacetoso: il quale uale non meno che lacetoso al riscaldamento del segato & dello stomaco: ma non ha uirtu di constringere il uomito el uentre: & illicore insipido il quale e quasi sapore daqua per labondanza del suo licore & acquosita e quasi insipido non conforta lo stomaco nel uomito: ne la solution rimoue: per laqual cosa infastidiscie lo stomaco & indeboliscie & rende molle & non lascia digestir il cibo nello stomaco: onde diuenta per cagione dirughia, mento & enfiamento. Enoccioli delle melagrane sono utili a ristringere il uomito colerico & la gestione & spetialmente se si friggono & la loro poluere si bea & ancora amortano il riscaldamento dello stomaco & la uita della colera rossa: le cortecchie sono fredde & secche & terrestre: & se sicuocano in acqua & fassene cristeo uale contro dissenteria & diarria. Anco la decoctione facta di quelle conforta le gengie & constringe il fluxo del sangue delle moricie & delle femmine.

Anco la decetta cortecchia cotta nel uino & beuuto il ombrichi detti ascarides & cocurbi tui getta fuori del uentre morti: illoro fiore che balauisti s'appella e piu lazo & piu seccho ditutte laltre cose predecette: & deli alquanto seccare & riporre in uaso di uetro il quale e freddo & seccho nel secondo grado & conseruasi per due anni in molta efficacia & operatione & uale contra luomito & contro al fluxo del uentre pdebilita di uirtu contrattua. Onde contra luomito si deono tritare le balauistre & cuocere in aceto: & prendere una spugna & intingniera uela dentro & porla sopra la forcilla del pecto. Et contro al fluxo si mettono nella acqua piu uana & facciasene formento. Et Auicenna dice che le cortecchie del melagrano et le balauistre ciascuna ritiene ogni fluxo di sangue: & salda le piaghe: & lantiche ulcerationi & fa forti identi che si crollano.

Del Moro.

cap. xiiii.

Il Moro e arbore noto et amico molto della uita: il quale desidera aere caldo o temperato & schifa il freddo & richiede il uoghi sabbionosi & piu uolte maremma: & nel terreno mezzanamente solo to allignia. Ma inargilla appena s'appiglia: & molto ama & allegrasi in grosso terreno. Et impercio intra le case delle citta oue e molta grassenza molto si dilecta & diuenta grande & uerde. Puossi seminare ne temperati luoghi nel mese di marzo et intorno la fine di febbraio: et ne caldi del mese di ottobre et di nouembre. Puossi seminare et porre come tra efructi & le piante tralignano. Ma meglio si semina & pone copedali: colle ueste & meglio copedali dun piede da ciascuna parte appianati & puliti: & impiastati di letame et facta prima di poco la fossa uel mezzano et copriamo co cenere mischiata co terra: et non la lasciamo piu di quattro dita sopra terra. Et trasporrai la forte pianta del mese di ottobre et di nouembre: et la tenera di febbraio et di marzo. Et desidera le fosse alte et grandi i terualli cioe di .xxx. piedi accioche la ombra del uino non aggiunga laltre perche si moltiplicano nelle radici. Innefasti in se et nel pescho secondo alcuni o nel fico lequali se s'appigliano non deono bene andare inanzi. Et ancora inestata la decetta pianta nel

lo mo secondo che dicie palladio sappiglia ma molto intristiscie. Ama molto deffere ca uato & letaminato: manon sicrede chelcon stituo humore faccia pro alle more malagie uolmente cresce senon fuisse gia inmolto al legro terreno. Dopo itre anni sideonu pota re & purgare dogni purgatione & fradicio. Et desi aprire laterra datorno: alle sue radici siede meçtere laterra freschissima del uino ueccio: & desi ferma per modo che stia dun pedale contenta: & che i principali silieuin dalla terra .viii. o .x. piedi o meno secondo che fara ingrasso terreno o in magro pure che nel grasso sieno piu & nel magro piu bassi siformino. Diffono alcuni che sel peda le de moro spertugiera dallun lato allatro: & incialchuno pertugio sichereno un co nio: diuerra ildesto arbore piu abondeuole & allegro. Et selmoro fara delle sue foglie spogliato riceuera grande impedimento in creciere infructificare intanto che iluoi fru cti diuerranno inutili alpostucto & maxima mente se glitolgon quelle foglie che sono nelle sommitadi: o se ledecte sommitadi col le foglie siglitoghino che sarebbe peggio si come speffamente usan difare letroppe mo leste femmine lequali lecolgon per escha de uermi che fanno lafeta: lefoglie del moro le quali sono optimo cibo deuermini sicolgho no incontanente che uermini sono nati infi no a tanto che abandonano ilcibo & comin ciano affare illoro lauoro: & iluoi fructi di monstrano & manifestano laloro maturita de colla loro nereza & tepereza: lemore so no diduo manerie o agre non perfectamen te mature: lagare sono fredde & secche & ha no potentia & uirtu stitica cioe laza: o uero agra confortatiua: dello stomaco & delle bu della: & ristringono iluentre per laqualco sa queste corali se faranno secche molto ua gliono alla diarria & alla dissinteria & ma ximamente se sono colleriche. Anco illoro sugo uale molto aldolore della golla odel lostrozule o delluuola maximamente cotto con sapa o con zucchero. Ma le mature & le dolci poco tengono alcolore ma molto allu tilitade: per laqualcosa tosto gictano fuori dello stomaco ammolli sono iluentre: & pu ocano lorina: & se troueranno cibo prelo dinanzi dimorranno in quello resistente ilci bo & conuertonsi incorruptione & pero nu

trifcono. Prese adigiuno raffreddate iacqua son refriggiatiue molto & tenghono lafe re: & amorrano loncendimento del caldo laradicie del moro cocta nellacqua & beuta ammolli iluentre & caccia iuermini: che sap pellano lombrichi & cucurbitini. Ma se le frondi insieme colle radici sicuochino & tenghisi laloro acqua in bocca ualle aldolore dedenti. Et se sicuocono col uino & gar garizi uale molto contro agli homori che di scendono alluuola & alla gola. Et se laradi ce delmoro simeçtera inacieto & lascisi alfo le dodici giorni: & poi che e seccha siriduca impoluere & ponghafi sopra idengi forati & purridi diuelleragli. Auicenna dice che la mora e rea allo stomaco pero che sicorrom pe iuentro: & quando cio aduiene inconta nente nuocie. Onde conuene che tucte spe cie dimore simangiono inanzi alcibo & ri ceuinsi nello stomaco nel quale non sia cor ruptione. Et lamora insalata & seccha strig nie iluentre & e utile alla dissenteria: & la sua corteccia ha uirtu mondificatiua & solu tiua: & la sua solutione e molta & inuete le specie delle more ha uirtu diprouocare lo rina: & la corteccia del moro e tiriaca del ui squiamo.

Dellumiliaco.

cap. xv.

Umiliaco e un arbor quasi simiglià te alprugino. ma e piu nodoso: & il suo fructo e digrandeza delle co munal prugnie ma e simil informa alle pes che & e molto odorifero & di colore giallo. aurino desidera aer & terra comelprugnio & ama terra soluta: & non argilla ne creta. Piantasi col seme del suo fructo del mese di febbraio & digennaio: & del mese doctobre & dinouembre: & difebruary & dimarzo si traspongono: & puossi innestare in se me desimo & nel prugnio & nel pescho & forse nel mandorlo. Et desi spesso cauare da torno & ne tempi defeccho adacquare ilfra cidiccio & secchume che fusse inesso pur gare. Et desi purgare amodo di prugnio: iluoi fructi hanno meno humidita che le pesche & le prugnie: sono piu confortatiue dello stomaco: & del cierebro allora che sono optimamente mature. laqual cosa illo ro colore & sapore: & odore optimamente

dimostrano.

Del nespolo

cap. xvi

1 LNEspolo e arbore noto & de suoi fructi alcuni sono grossi & dimeſti chi: & alquanto aſtri o uero lazi: & certi ſono ſaluatichi & piccoli & molto lazi & ſoſteghono aere caldo temperato & freddo: & deſidera terra ſabbionofa graſſa o uero ghiaioſa miſchiata direna & argilla. Piantaſi del meſe di marzo & di nouembre con talei: ma il terreno letaminato per modo che ciaſchuno capo della talea ſia di letame coperto. Piantaſi anco col ſeme: ma lungo tempo pena auenire. Inneſtaſi inſe: nel pero: nel melo: nella ſpina alba: & nel cotogno. Et il rampollo o uero ramo che ſidee inſe: ſtare ſidee prendere nel mezo dell'arbore i peroche delle ſommita di ſopra ſon uitiſi ſe non fuſſino gia molto freſchi & allegri Deſi inneſtar e impedale che ſia ſeſſo pero che la magrezza della ſterile corteccia non dara nutrimento alcuno ſe ſi neſtera nella corteccia. Ma frate Alberto dice che quando ſi neſtano ſopra il pedale darbori d'altra generatioe come di pero: di melo o d'altra ſpina che il ſuo fructo allor creſce molto in quantita ma non fa noccioli. Ma io lo ſpeſſeuolte inneſtato: in pero & in melo: & in cotogno: & in ſpina alba: & non lo trouato ſanza noccioli ne creſcere in quantita. Ama deſſere potato & cauato intorno. Et ſe il letame & la cenere ſi mette alle ſue radici ſi ſolanno abbondeuole. Formaſi per modo che poco ſopra terra habbia i ſuoi rami: cioe intorno di quattro piedi equali leuati in alto ſi diſtendono in fuori per modo che ſien piu alti che la ſtatua dun buo. Et ſe fuſſi dauermine moleſtato ſi ſidee da eſſi liberare & purgare con uno ſtile di ferro & con morchia o con uerchia orina d'huomo o de onſi di calcina poluerizare & imbrattare ma temperatamente perche non facieſſe all'arbore nocimento o con decoctione di lupini. Ma credeſi che per queſto l'arbore nediuenti ſterile. Et ſe le ſormiche locupaſſino ucciderannoſi co' rubrica diſtemperata con cenere & acieto. Et ſe i ſuoi fructi cadeſſino ſicheréo nel mezo del pedale un pezo di barba tagliata dala ſua radice. Le neſpole da ſerbare ſi colgono che non ſieno meze le quali molto nell'arbor du

reranno o negliorciuoli impeciati: o in ordine appiccate: o copicciuoli meze mature: & per cinque di macerate in acqua ſalfa & poi ſpeſſeuolte ſinfondino o uero ruſſino ſiche non galleggino: coghinſi indi chiaro & ſereno & nel mezo del di: & ſotterriniſi impaglia ſpartita luna dall'altra ſiche non ſicalcaſſino inſieme. Et ſe la ſeſſe colte troppo mature le conſeruerai nel mele. De neſpoli ſi poſſon fare buone ſiepi: ſe ſi pianteranno ſpeſſe: & pagginſi colle uerghe o ſe ſi meſcoleranno tralle ſpine albe & cotogni per tutta la ſiepe. Le neſpole ſon fredde & ſecche nel primo grado & hanno proprieta di confortare lo ſtomaco & la collerica egeſtione o di rimouere il uomito: brieta di confortare lo ſtomaco & la collerica egeſtione o di rimouere il uomito prouocano l'orina & tégono piu aulo di medicina che acibo: ſimperoche nutritiſcono & cogenerano nutrimento groſſo & ſono migliori ſeſſi prendono innanzi al cibo che dopo: Pero che anno a confortare lo ſtomaco e alla ſua neruoſitate non ſono nociue.

Della mortine.

cap. xvii

1 Amortella e piccolo arbuſcello qñ broncho. Il quale ſpecialmente abonda nell'ito del mare ſopra quale il mare ſpande ſouente. Richiede aere caldo o temperato & in freddo non ſi fa ſecódo che ſcriue Alberto. Deſidera terra ſabbionofa ſoluta magra & di propria di renaio. Piantaſi con piante dalla madre o uero cieppo di uelte. Ideſti fructi o uero bacche ſon freddi nel primo grado & ſecchi nel ſecondo i quali principalmente ſono medicinali & a preſſo le ſue foglie & fiori. Et quanto i ſuoi fructi & fiori ſon piu freſchi tanto ſon migliori. Il ſuo fructo colto poi che maturo ingrande efficacia per due anni ſi conſerua & ſidee al ſole ſecchare. I fiori non ſi poſſon lungamente ſeruire ma le foglie piu aſſai. Anno uirtude per la freza di coſtriger o uero la ſaritate & di confortare per lo hore che hanno in loro. Onde ſi diano ideſti fructi a mangiare o il ſugo che neſcie contro al uomito e il ſugo del uentre & ſuperfluita delle ſemmene per la debilita della uirtu contentiua o per humidita. Diaſi ancora lo ſciloppo del ſugo loro meſcolato ui Zuc /

Amortella
apertione
degnissima

chero. il quale e optimo contro alle prede-
 che cose & puossi conseruare unanno se si
 chociera bene il sugo ma se non haueffi il zu-
 chero agiugniti il mele. Et della poluere o
 ouero de suo fructi corti con albume duo-
 uo si faccia impiastro intorno alla bocca
 dello stomaco contro aluomito & contro la
 dissinteria si faccia intorno alle reni el petti-
 gnone elbellico facciasì a confortamento
 della decorione delle sue foglie nellaqua pio-
 uana intorno le parti di sotto per fluxo & per
 la dissinteria & per riscaldamento. Et se al
 quanti mazuoli facti delle sue sommitadi in
 acieto acq̃ piauana si chuocho & sopra la
 bocca dello stomaco si ponghono tempe-
 rano il uento. & posti sopra le reni el petti-
 gnone elbellico uagliano contro al fluxo
 del uentre. Soluono il dolore il quale si fa per
 foctilita di soliente calore. & lo scioppo fa-
 cto di fiori uale contro le prede che cose mara-
 uiglosamente. Anco la poluere de suoi fiori
 data necibi uale alle medesime cose & posti
 sopra le piaghe & ulcerationi le scalda. An-
 co la poluere del suo fructo & fiori dato la
 mattina inanzi a cibi e utile a coloro che ha-
 no la bocca fiatosa el quale puzo auengna
 per uitio di stomaco. Ancho dicie auicienna
 che la mortella constringe la solutione & su-
 dore & ogni fruxo al membro. Et fregata
 adosso nel bagno conforta il corpo & di ec-
 cha l'humidita che sono sotto la cortenna. An-
 co el suo olio & sugo & la sua decoctione con
 fortano la radice de capegli & non gli lascio-
 no cadere & creschono in lungheza & anne-
 rilcongli. Et propriamente il suoi semi & le
 sue foglie secche rimouono il puzo del-
 la ditella & della anguinaia. Ancho mitica-
 no le calde apposteme. & la coctura del fuo-
 cho giunta con olio. & similianemente
 l'impiaistro facto del detto fructo & non las-
 sa fare uesciche. Ancho l'impiaistro de suoi
 fructi bolliti con uino e conueniente al mol-
 lificamento delle giunture: & le sue foglie
 quando saranno cocte in uino & sene fara
 impiastro mitica la molto sode: ancho mi-
 tica la ortalmia & la solutione. Et quando
 si chuoche coll'olio sana le loro apposteme an-
 cho conforta il cuore & rimoue il tremore
 del cuore. Anco conforta lo stomaco & p-
 propriamente il suo Rob: & il suoi semi constring-
 hono il corso delle superfluitade allo stomaco.
 Ancho e buono a constringere ime,

strui il suo sugo e utile alla punctura dello
 scorpione.

Del nocie.

cap. xviii.

Luocie e arbore noto detto dano,
 cioe nocies in quello che la sua om-
 bra nocie uole e alli altri arbori.

Questo arbore nessuno aere recusa ne alcu-
 na gieneratione di terra aduenga che ingras-
 so & soluto terreno diuenti piu fresco & ma-
 giore. Piantasi nelle stremita di gennaio con
 le sue noci amodo che si ponghono le man-
 dorle & ne medesimi mesi. Ma quelle che di
 nouembre porrai: seccherai alquanto al sole
 accio che si secchi il nocio ueneno delumo-
 re. Et quelli le quali douerai porre del me-
 se di gennaio o di febrebraio: con acqua sem-
 plice un di dinanzi macierai & si pongha-
 no arrauerlo per modo che il suo lato cioe il
 corpo del concauo si ficchi in terra. Et quan-
 do le porremo in semenzaio o in altro luogo
 dirizeremo la sua sommita dalla parte dalla
 quilon. Et sotto essa si dee mettere o pietra o
 testa accioche non faccia una sola radice ma
 trouando contraria la pra el sparga. Tra spori
 si in luoghi caldi secchi del mese di ottobre
 poi che a gittare le foglie & meglio anchora
 del mese di nouembre si traspone. Ma ne luo-
 ghi freddi si traspianta del mese di febrebraio &
 di marzo. Ma ne temperati nelluno & nellal-
 tro tempo assai acconciamente si traspongo-
 no. Quella di due anni in luoghi freddi & q̃l-
 la di tre in luoghi caldi si trasponghino: & de-
 si la pianta di sotto intignere i botina. Ma ne
 luoghi freddi e meglio che nelle fosse si sparga
 cienere & ne caldi la bione accioche pel cal-
 do dell'erame non riarda. Et la cener si crede
 che faccia tenera la cortecchia: & spessi fructi:
 dilectati dalle fosse per la sua grandezza & de-
 sidera grandi intervali cioe di quaranta o di
 cinquanta piedi almeno. Pero che le gronde
 delle sue foglie nuoce a proximi arbori:
 & aquegli della sua generatione similmen-
 te nuoce. Innefasti in se cioe nel pedale del
 mese di febrebraio & colme dicie frate Alberto
 nel prugno. Et si dee acuna uolta dattor no
 cauare accioche non uisigeneri caua per ui-
 tio di uecchiezza: & desi intragliare nel tem-
 po della primavera un lungo canale dalla
 sommita del pedale infino al basso: accio-
 che per beneficio di sole o di uento di uento

fode quelle che si corrompeuano : & si for-
 mino i modo che illoro pedale si lieui dater-
 ra octo o dieci piedi : & quiti si diuida in ra-
 mi iquali leuati imprima infuso & poi ipro-
 cesso ditempo si piegheranno ingiuo & si
 spargeranno per grandi lati. Se fara dura la
 nocie o nodola o stretta per modo che qui
 di il nocciuolo non si possa ageuolmente ca-
 tuare se si dee la corteccia circhuncidere ac-
 cioche il uirio del mal uagio humore nescia
 fuori. Altri sono che tagliano le sommita de
 le radici secondo che dice Palladio. Altri
 pertugiono le radici & uimeettono un palo
 dibosso o uno cauigliuolo di cipresso o di
 ferro lequali cose si possono prouare: ma pe-
 so che sieno inutili & senza ragione alcuna.
 Colgonli battendole colle pertiche allora
 che alcuna grossezza appare intra el guscio
 & midollo. O uero quando dalle cortecce
 di fuori cominciano a potersi spogliare & si
 riducono in molte accioche doppo certi di
 si possano dalle dette cortecce ageuolmen-
 te partire. Appresso si lascino due o tre o
 quattro di nellaia secondo che il sole sia cal-
 do accioche si seccchino & si possano serbare
 ma se imprima chal sole spoghino dacqua
 silauino diuenteranno piu belle & piu uen-
 dereccie & quando faranno secche fara uti-
 le che tutte le forate & uermine se si scelgono
 & dallaltre si seperino accioche incontanen-
 te si rompin & seccati emidolli si conserui-
 no per fare olio. Iquali se lungamente ste-
 fero ne gusci farebbono dauermine mangia-
 re. Et quelle che sono scielte serbare Lequa-
 li che si conseruino sotterra nella rena o nel-
 le sue foglie secche o inchiudile in arche fa-
 cte del suo legnio o mischierale con cipolle
 laqual cosa etiamdio toglie la forza loro. Et
 martiale dice che prouo che leuado del no-
 cie per modo di potare & di purgallio arete
 noci uerdi & immergendoli in mele dopo la
 no essere uerdi & esso mele diuentera in tan-
 to medicinale che factone beueraggio curi
 la terrie & le strozule: del suo legnio si fanno
 no optime chaffe & molto belle & durabili
 & tutti altri uasselli dariporui gliarlesi & fa-
 nosi ruote forti dicarri & tenaci & che mol-
 to durano & in queste opere auanza tutto al-
 tro legname che nelle nostre cõtrade si tru-
 oua. Delle noci si fa olio con gli strumenti
 ordinati accio il quale molto bello & dilet-
 teuole messo crudo ne cibi & duna corba

dinocie si fa laterza parte dimidolli dequali
 si fanno libbre quindici dolio se midolli so-
 no buoni. & delle noci certe sono uerdi &
 certi secche: le uerdi sono meno chalde che
 le secche & hanno alquanto dhumiditate per
 la imperfecta maturitate onde pocho sono
 secche & poco nocieue allo stomaco lequali
 mangiate colla ruta adoperano contro del
 ueleno: & le secche secondo Auicenna sono
 calde nel terzo grado & secche nel comun-
 ciameto del secodo & sone ditre fare ipo che
 alcune son uicie altẽpo che furon uerdi & al-
 tre che neson loranẽ & altre iqlmezo le pri-
 mieri sono huide & hãno poca uertutade &
 tanto quanto piu dal detto tempo si dilun-
 gono tanto la loro humidita si consuma & i
 loro signoreggiante diuenta illoro sapore
 quasi uecchissimo olio & perdono & lascio-
 no natura dicibo: le noci sono contrarie
 suorchẽ quando trouono lo stomaco tem-
 perato & hauere in se tãta freddeza che pos-
 sa contrastare al calore delle noci & pero a
 cotale facto diuentono dibuono nutrimen-
 to & dibuona digestione. Ma coloro chan-
 no lo stomaco caldo fanno incendio & simu-
 ton in homori collerici & fumosi & fanno
 dolore il capo & uertigine docchi. Ma accio
 che da essi si parta ogni nocimeto e bisogno
 che si mondino & che stiano per una nocte
 in acqua calda accioche per parte della hu-
 midita sequestino & diuentino quasi chome
 uerdi: & le noci si mangeranno cho si fici
 in anzi il cibo difendera il corpo contro a
 a cosa uenenosa: male fareno di quelle in
 piastro con cipolle & con mele & con sale
 fara prode al morso del cane rabbioso. An-
 cho lo piastro facto di noci & diruta dime-
 le sopra li appostemi generati di cholera ne-
 ra le dissoluerà marauigliosamente. Et quel-
 le che faranno poste colle sue cortecce &
 si portanno sopra il bellico rompono la po-
 stema che fusse dentro al corpo. Ant ora
 si elidara uno exagio delle sue cortecce con-
 uino mangiare optimamente souuene alla
 stranguria & se si dara chon aceto ripugne-
 ra il rigore delle febbri: anco dice Auicen-
 na che le foglie & la corteccia del nocie con-
 strignie il fluxo del sangue & la sua corteccia
 secca e delectatiua senza morichatione: &
 il uoi midolli uerdi masticati si ponghono
 sopra la postema melanconico ulcerato &
 hauii utilitate: ancora con mele & cõ ruta

fa prode alle mamelle apostemose & quella rocie che e nutrita con mele fa prode allo stomaco freddo. Et cosichi & colla ruta e medicamento di tutti eueleni anco dicie al color che lombra del nocie e molta nociua a coloro che sotto essa dormono & generatiua dimolte infermitade. & il sugo della sua chorteccia & radici beuto in quantita duno exagio souuene alla malageuoleza dellorinare. & beuto con aceto ripugna febbri che uengono confreddo & con rigore. ancora ti gne ecapelli.

Delluliuo.

cap. xviii.

Vliuo e arbore noto & le sue generationi sono molte. lequali per la similitudine della sua uirtude non bisogna dinumerare. Questo arbore desidera aere caldo o temperato & uiue in aere molto freddo: ma il troppo freddo non puo sostenere & desidera terra allaqual sia mischiata ghiaia o creta resoluta per mischiamento di sabbione o grasso sabbione o terra di piu densa & uiuace natura. Et del tutto schisa la creta dicie si fanno i uaseli & lulligginosa similmente. & il magro sabbione & la nuda ghiaia: perche inesse benche sapigli non uiua innanzi. & il sito delle terre che gli e acocio sie che ne luoghi ardenti & caldi sia in settentrionale colle & ne freddi in colle meridionale. Pero che in questi tali sitisti fresco & allegro & di lectasi desiere mezanamente apendio. imperoche inesse stando per la chinata del monte li distilla humore il quale molto richiede & assai se ne ritiene intorno alle sue radici per cagione che cotale luogo non e dirupinato ma di larga chinata & non sostiene basso ne stretto luogo perche nel basso ha troppa acquositate & nello stretto poca & si pianta ne luoghi caldi & secchi doctobre & di nouembre ma ne temperati & poco freddi del mese di febraio & di marzo. Lequali o impianti o in fosse siedono porre & piantansi co radici o con piante di uelre da pedali & dalla parte di sotto infrante & lacere o uero di uelte darami. Anco pullula & nasce col nocciolo della sania uscita del suo olio. Ma meglio alligna & cresce dalle piante & darami in terra fitti & specialmente quando sono grossi. Vogliono addunque esser di grossezza dun braccio o poco meno & sopra tutte laltre

uerdi & sugose si scelghino. lequali quando spongono nel pastino o nelle fosse ricisone prima i capi & i bracci & ridotte in troncho infino alla misura duncubito & duncubito nel auento della terra cauata si fichi / no scaturou inanzi col palo & uisigittano di sopra granella dorzo secondo che scriue paladio. Et stragli & rimoua da esso ogni fracidicio & secchume che inessa si troua. Et allora il loro capi si uocao i loto di muschio legatoui con chentrunche legame piaciara di legare. Ma accioche la pianta meglio uada inanzi & crescha molto e utile chelle parti della pianta con terra rossa o altra tintura o segno si segnino. allequali stauano uolte & al simile modo come prima stauano si disponghino. & quando si piantano nelle fosse si faccino larghe quattro o tre piedi & due affondo nellequali se lepiete non ui fussino simescoli ghiaia & lerame & se luogho e chiuso pongansi le piante in modo che poco auanzino sopra terra. Ma se si temessi animale siedono porre copedali piu alti da terra. Et se uoi ordinar dei fare uno dilunge dallaltre quindici piedi o uenti. Et siede tutta l'erba di uegliere che dintorno a desse si troua & quante uolte uipouera su siedono co cauarli (se fosse) sollecitare & solleuare la terra del pedale & rimentala bene uispongghi da capo alquattro piu riuelata che prima: ma se nel campo doue facciamo luliueto uisefemina grano & e grasso siedono porre luno dilunge dallaltro uenticinque felli e magro. Allaqualcosa fara prode se dirizereno l'ordine del campo a uenionio. Se nella contrada nella quale desidero piantare a bisogno duliueti & non ha donde si possa prendere & leuare alcuna delle dette piante si si dee fare il semenzaio accioche poi che faranno cholla sega irami tagliati in misura dun piede si sotterrino & ponghino. Et poi dopo cinque anni si potra quidi la pianta forte & cresciuta trasportare. Sono anco molti iquali fanno questo che e piu utile & piu ageuole cioe la radice delluliuo lequali nelle selue o ne luoghi deserti sono tagliati in misura duncubito in semenzaio o in uliueto dispongono & la uolano con letame il quale uimescolano. per laqualcosa aduiene che delle radici del uno nascono molte piante. Innefasti ise & irami i pedale sottili inestati incontranente sapigliano. questo inestamento si fa ottimamente nel tempo della uendema

nia secondo che scriue Catone & si coltiua-
no iquesta maniera che lepiccole piare che
sono nel semenzaio o uero pasticcio sicauu-
no: & quando saranno cresciute tre uolte la
state o due almeno siconuenghono cauare
& liberarle datucte lherbe che nasciessino
datorno. Et sideonone luoghi aridi o uero
tiepidi del mese doctobre aprire dapiede si
che lapioua possa disopra alle sue radici sco-
lare. Et columella comanda che tutti iram-
polli & figliuoli sidiueglino: & apalladio
pare didouerne sempre poche & salde lascia-
re. Delle quale inuecchiata lamadre lami-
gliore insuo luogo succieda: osi faccia che
lameglio nutrita arbuciella & che habbia
lesue radici della propria terra affare luliue
to sirasponga sanza chura difare semenzaio:
& sideonone luoghi freddi & magri del me-
se doctobre letaminare gliuliuerti & sideoe ru-
cta uolta rastiare daessi & sili potino si co-
me Columella dicie passara leta docto anni
Ma palladio pare che ognanno ilsecchume
& quello che fusse sterile & ifructuoso et che
nascono conalcuna debilitade si debbono
tagliare alquale piu tosto chonsento: anco
dice nobilmente palladio che questo arbor
ama mezanamente esser rimosso et sospedo
pellumido & sideoe spesso stropicciare et scre-
stinare & ingrassare conabbondanza diletta-
me & dauenti dolcemente siffianti esser me-
nato: formati per modo che habbia pochi
pedali & che poco sileuino inalto accioche
perli lati si spandino quanto possano. Aduie-
ne anco agliuliu perla uicinita delle altre
piante molto nocimento: peroche luliuo a
bisogno dimolto humido & impercio qua-
lunche chosa allato aquesto sipianta gliro-
glie ilnutrimento & fallo magro perlaqual-
cosa conuiene che lepiante chegli sono pro-
ximane sidiuellino & non lasciaruene alcu-
na. Anco siuogliano diligentemente guar-
dare che le bestie non uadino aesso ilrodi-
mento dellequali molto lodannificha & no
sideoe radere lasua cortecchia peroche allora
gemerebbe & diuenterebbe sterile & arido.
Similmente glie nociuo iltroppo andamen-
to sopra il suo terreno impero che la terra
senecalca & affoda & poi che le indurata no
gli lascia discendere sofficiente humore & i
pero sideoe cauare & letaminare: & non si
deo prima questo arbore adacquare difonti
o diriuu: imperoche cosi facta acqua e gra-

ue & tosto discorre dalla radicle disotto:
ma inanzi ama essere dalle pioie adacquato
laquale acqua e ualorosa & incontanente fu-
ma & uapora alle sua radicle: & se luliua e
sterile forerala contriuella galica & cio fa-
cto incontanente prenderai dua rami dunal-
tro che sia fructifero dalla parte australe di
uerti & amendue stretti ciascan nelluo per-
tugio siccherai o prenderai una pietra o pa-
li dipino & tagliaro uia quello chauanzera
difuori siprenda loro impagliato & coprir-
rai ildecto luogo. Et se abbon a infoglie san-
za fructo & iuerzume siccherai nelle sue ra-
dici uno palo doliastro cioe duliuo saluati-
co & se cotale arbore non fructificha sissi p-
rugia insino alla midolla nelqual pertugio
anoncastri informis una talea fortemente si
mecta & stringha: & sideoe alaqueare & nela
decta apertura simetta morchia dolio conac-
qua mischiato ouisimetta orina uecchia pe-
roche perquesto gliarbori sidiispongono
agenerare fructo: si come perla congiuntio-
ne & choito lianimali: lequali tuttauolta se
lamalitia durassi siconuerranno inestare.
Cogliesi luliua del mese dinouembre allora
che cominciera desser uaiia & sicoglie o con
leman o con pertiche suauemente accioche
eramicegli non si dannifichino imperoche
dannificati quegli liannali seguenti sifa mol-
to danno al fructo dellaquale uliua sifara il
primo olio: ma quando aneriranno tutte e
migliore: & quelle che sifara delluliue sero-
tiene ricompensera lasua tardeza inabbon-
danza: & Aristotile dice che mai perfectame-
te non si maturono nellarbore etiamdio se p
molti anni uistessino. Ma accioche uera &
compiuta maturita riceuano sicouiene che
luliue colte dellarbore per piu giorni sirag-
gunino inuno monte & chosi percalcamen-
to & ristignimenro insieme apiena maturi-
tade si produceranno. Et plinio dice che
quanto piu stanno nellarbore non perisco-
no & tanto piu lungamente nellarbore so-
no lasciate tanto migliori diuentano: ipero
che sempre nuoue uirtu ripigliando uan-
taggiano & piu malageuolmente caggio-
no Varro scriue che lacella dellolio deb-
be hauere dalla parte calda lefinestre: ma
iluiuo dalla parte fredda. Anco scriue che
luliua che fa olio sideoe ragunare inmon-
ticello perciaschun di inauolito accioche
quiui mezanamente simaceri & priuquili

que aceruus dimicitur infex partibus adua
 la olearia ac trapetas & mettesi sotto lamaci
 ne laquale e d'aspra & dura pietra: se luliua
 poiche fara colra dimorera troppo inmonri
 celli perriscaldamento limacerra & siquafta
 & pero se nonleuorrai tostamente adolio cō
 uerra che gittandole inmonticegli lesuentor
 lino. ancho scriue cato che lolio s'ide partire
 dalla morchia quanto piu tosto si puote. Im
 peroche lolio quanto piu stara nella mor
 chia tanto fara piggior: & dice che luliua si
 dee purgare delle foglie & dognialtra inmū
 ditia innanzi che senefaccia olio. anco scriue
 Varrone che lamorchia ha questa potentia
 & proprietade che se troppa sene mette nel
 campo damnera laterra & falla sterile molto
 ma alcoltiuamento decampi molto siconfa
 & e conuenueuole & iroino aglialberi sifuol
 meftere & maximamente alluliua & adun
 que lherba fa nocimento nelcampo Anco
 scriue cato che accioche letignuole non coc
 chino il uestimento si cuoca lamorchia ame
 zo & ungali di quella il fondo dellarca & ipie
 di difuori & icanti & poi quando fara seccha
 mettiui euestimenti & non ricieueranno no
 cimento delle tignuole Anco se uignerai gli
 arnesi dellegno diche conditione sieno non
 infracideranno & quando glisorbirai diuen
 teranno piu belli: anco se nugnerai ogni fer
 ro ma prima ilforbirai bene & poi quando
 louorrai usare loforbirai & fara piu bello &
 larugine nonli fara molestia: & se uorrai me
 tere lolio i uno uafello diguazerai cola mor
 chia cruda & guazeralo assai sicche labea &
 comprédela bene & se cio farai iluafello nō
 bera lolio & farallo migliore & fara iluafel
 lo poi saldo Delluliue altre sono dimestiche
 & altre saluatiche. Et delle dimestiche
 altre sono acerbe & uerdi: altre mezanamē
 te mature siccome rosse & uaie & altre ma
 ture & nere. lacerbi & uerdi non hanno niē
 te duntusitate o se nanno e poca: ma solamē
 te hanno acquosita & queste sono terrestre
 & lagge fredde & secche onde sono confor
 tatiue dello stomaco & constrectiue del uen
 tre & dure asmaltire & quasimente nutrisco
 no ilcorpo. ma queste uliue certi con sale &
 acieto apparecchiato: certi con solo acieto
 & queste si fanno piu fredde & piu sottili p
 laqualcosa amortano la sottilita & acuita
 della collera & exercitano lauirtu appetiti
 ua maximamēte se si prendano nelmezo del

pasto. lequali obediēti alla uirtu digestiua
 molto confortano lo stomaco & strigono il
 uentre. Et cato scriue che quelle sono opti
 mamente aparecchiate aduso lequali con sa
 le sono stropicciate cinque giorni & poi scos
 sone ilsale stando due giorni nel sale rima
 ner buōe & quelle medesime sanza sale met
 tere neldefritto. Et lenere mature sono chal
 de & temperatamente humide perlaqualco
 sa illoro cibo e molto nutribile & grosso &
 che mollifica lo stomaco & e tardo asimaltir
 e & ageuole auscir fuori & la tardita della
 digestione incontra per luntusitate che fa no
 tare ilcibo nella bocca dello stomaco: ma
 laageuoleza della egestiōe e per untusita che
 fiducie nello stomacho. onde prima ches
 si smaltisca discende nello stomaco & sicon
 uerte sempre incollera rossa. Et le mezana
 mente mature sono molto nociue che lene
 re & acerbe perla pocheza della loro untusi
 ra & lagitade. lolio che si fa delluliue altro e
 frescho nuouamente chauato di quella. altro
 e uecchio che lungamēte estato facto ilbuo
 no olio siconosce allodore seglieodorifero
 ellapore seglie doptimo sapore lachui lazita
 de o uero afrezza sifente allalingua sanza al
 cuna acuitade. Imperoche quanto piu ha
 dellazo tanto tiene asfrigidita & ascechita &
 pero conforta lo stomaco. ancora gliantichi
 lassomigliarono allolio rosato & quello in
 molte infermitadi diedoro inluogo dolio ro
 sato. & lolio frescho facto delle uliue nere &
 mature e caldo & humido mezanamente &
 mollificatiuo dello stomaco & deluentre &
 che tostamente siconuerte in collera rossa
 & quello che fara facto delluliue dilungi di
 maturitade fara sanza malitia alcuna infino
 che alcuna cosa riterra dellafro o uero del
 zo. ma partitane alcutto la lazitade diuenta
 nociuo & che tosto siconuerte in mali homo
 ri ilquale molto piu inuecchia in tanto che
 diuēti di piu aspro & orribile sapore fara scō
 ueneuole amangiare. ma utile in medicina. Il
 legnio delluliuo messo al seruigio della uite
 nelcampo basta lungo tempo.

Delpero.

cap. xx.

Ilpero e arbore noto & le sue diuer
 sitade sono infinite & inciaschuna ci
 cta si trououono dallaltre Et pero cō
 cio siacosa che bisognarebbe che senepone

sino quasi uarietadi senza numero basti sola mente adirne questo che cierte simaturano del mese digiugno & certe del mese diluglio & certe del mese dagosto & certe diseprembre & cierte doctobre: & cierte allora colte & serbate durano & simaturano solamente nella state seguente come sono le pere ruggine. Questo arbore sostiene ogni stato d'aere Imperoche nel caldo & nel freddo & nel temperato aere assai conuenuevolmente alligna & fructifica: puossi piantare in magro terreno & ingrasso: ma nel magro arido & cretoso terreno saranno minori & piu dolci le pere & essi arbori piccoli & quasi consumti per uiechiezza & maximamente oue saluagine o amaritudine d' terreno ha le sue radici: ma nel grasso allegro terreno & dolce haueno forti arbori & nobili fructi & maximamente se tale terreno sarà nelati demoni o ne piani presso al monte ne quali sono piantati iperi: imperoche icotale luogo trasligna ra questo arbore & non parira dilagieri inle o ne fructi d'lecto. Ma ne luoghi dampanti lo tani troppo humidi & acquidosi saranno gli arbori grandi & fogliuti et il loro fructi grossi & uerdi & senza uito colore & il loro odore & sapore e in alcun modo insipido & non acuto. possonsi piantare i rami di peri al modo che delle uliue e detto & quel medesimo modo. ma alcuna uolta uegono rardi & non perfectamente fructificano. Anche si pianton le pere & e di necessita che naschino richieggiedo la sua origine pnatura ma questo se lunghissimo adaspettare all'huomo & non nascierebbono dimestiche ma saluariche. ma meglio e che le piante desaluatichi peri con le radici piantiamo. Accioche quando saranno appresi sinnestino. ma li spari in tra essi arbori accioche optimamente allignino douranno esser diuenti piedi. Negli asciuti & secchi luoghi del mese doctobre & di nouembre ne freddi disebraio & di marzo: ma ne temperati nelluno & nellaltro tempo acconciamente si pianta & si trasplanta innestasi conuenuevolmente nel pero saluatico o nel dimestico & nel melo nel quale optimamente alligna: anco nel pruno albo & nel cognio ma in questi non puote adebito cresimento peruenire: anco incerti altri arbori innestato sapiglia ma inutilmente. & impero lascio didire il suo innestamento. ma puo si questo arbore inestare sotterra & poco so

pressa & in alto secondo la doctrina data nel secondo libro quando icomune denesti pienamente parlai. fassi il suo innestamento sotto la corteccia & nel pedale fesso. anco si fa nella pertica del falcie & dell'ortano perugiata & perforata. anco si fa per modo di mapiastro & per quello che si chiama abucci uolo. ma la doctrina di questi modi nel secondo libro sufficientemente posi. & ama molto deffere a bondeuolmente letaminato. Ed si forma per modo che abbia un solo pedale il quale infino a otto & dieci piedi al piu siliui dalla terra & quiui si procuri ladiuisione de rami. Et auengiono aperi molti nocimenti e quali colle loro cure sono nominate nel principio di questo libro quando parlai dell'arbore in comune. Colgonsi senza pericolo se ideboli rami silegono forte con conuenueuoli funi & questo si fae quando sono troppo alti ma i piu bassi colle scale si scarichio defruti. questo arbore ha molto debole erami & disposti affare chadere coloro che colgono i suoi fructi & maximamente quando comicia a declinare ad ultima uechiezza. Le pere si colgono secondo ladiuersita del loro maturamenti, pero che quelle della state si colgono allora che dimostrano per proprio odore & colore laloro maturitate. legli se due o tre di innanzi si colgono cioe quando apiono glinditi della prima maturitate si serberanno piu di che quelli che faranno colti nellultima maturitate. Ma quelle che si maturano nella fine dell'autunno che si deono pel uerno serbare. si colgano del mese doctobre in tempo seccho nel mancamento della luna nella sua ultima eta. Serbanli se diligentemente farano scielte salde & quasi dure & alquanto uerdi & sotterrate nella paglia o nelle biade pur che sieno in luogo obliuro & seccho. Altri coloro picciuoli incontante colte lanno ne uaselli spicati poste & rinchiuse le loro bocche con gesso o con pecie lanno sotterrate allo scoperto & con sabbione coperte. altri hanno serbate le pere in mele atuffate in modo che luna non tocchi l'altra. anco le pere diuise & purgate dalle granella si seccano al sole & si lasciano stare nel lacqua fredda & poi per due giorni si macierino nella pura acqua & poi sommersi in uino dolce si saluano o in sapo o in passio & si serbano per usarle: fassi il uino delle pere in questa maniera che si macchino & pestino

le pere & inradiffimo saccho fimeettono & si soppreffino compesi uel prelo & questo cotale dura lastare ma nel primo caldo inaciattiscie. laciato delle pere sifa iquesto modo cioe che le pere saluatiche o aspre daspra generatione si serbano per tre di in monte mature & poi fimeettono in uno uasello & uisi mescolli acqua di fonte opiouana & coperto il uasello si lasci per trenta giorni & quanto sene cauera aduso daciato cotanta acqua uisigunga per ristoramento di quello che sene cauaro il licore delle pere sifa iquesto modo. preda si le pere mezzime & si pigiano con sale & dipoi che la loro carne sara risoluta si richiudino uel in capillis o in uasello di terra impacciato: & poi che sara stata tre mesi sospesa rimarra il licore di dilecteuole sapore & di colore bianchetto. Del legno del pero si fanno belle rauole le quali ottimamente si pianano delle quali opere molte acconciamente si fanno. delle pere altre sono diuestiche & altre saluatiche le saluatiche son piu fredde & piu dure & piu laze che le diuestiche. Ancho delle pere cierte sono acierbe laze & cierte mature dolci. lacierbe laze quasi tutte son della natura delle saluatiche & confortano lo stomaco & constringono il uentre. & sono piu fredde & secche chon uenueole aduso di medicina. ma non aufo di nutrimento & ipero si dee fare che si mezzino & lascino la spreza cioe che si lessino o si appichino sopra fumo di calda acqua o si rostiscano choperte di pasta o si condiscan con mele. Et plateatino dice che le pere o crude o cotte che siano constringono il uentre & se saranno cotte in acqua piu uana & poste sopra laboccha dello stomaco constringono il uento chollico & poste sopra il pettigione constringono il fluxo del uentre. le pere dolci mature sono di temperata complexion perche sono fredde meno che tutte laltre per laqual cosa riscaldano & accrescono la digestion & uagliano incoloro icui stomachi son di fredda & seccha complexion. anno ancora le pere questa proprietia che se saranno cotte con funghi ne rimoueranno ogni nocimento & specialmente se sono saluatiche per la loro azitate & asprezza. Et laciene del pero saluatico beuta uale molto incoloro iquali saranno per mangiar funghi grauati. Et le foglie deperi & i rami sono solamente stitiche. ma la laza delle pere e mistiata con acquidosa dolceza.

Auicenna dice che le pere saluatiche secche hanno proprietia di aldar le ferite.

Del prugno.

cap. xxi.

Il prugno e arbore noto & le sue diuersita sono incio che alchuno e diuestiche & alcuno saluatiche & delle diuestiche alcuni fanno prune bianche & altre nere altre son rosse & desidera principalmente aere tiepido e freddo assai acconciamente puo sostenere: allegarsi in luogo humido & grasso & simigliantemente e aiutato nel uoghi ghiaiosi & petrosi & recusa illerame pero che per questo fa efructi uermi noli & che caggiono. pongonsi le prugne uole conoccioli suoi nell'autunno del mese di nouembre interreno letaminato & lauorato & si deono mettere sotto due palmi o meno: & si pongono ancora i suoi noccioli del mese di febbraio ma allora si deono per tre giorni macierare con liscia accioche tosto sieno costrette a germinare. alla qual cosa fara prode se saranno nel semenzaio nudriti: accioche poi passati edua anni si traspongano. ponghosi di que medesimi mesi & piante le quali prederen dall'eradicie & cieppo o uero rami della madre & si pongono chon letame giunto alle radicie. questo arbore richiede molte profonde fosse perche non molto sicca le radicie sue nel profondo. ne richiede anco molto grandi spatii pero che poco si impediscono insieme. innessasi in se nel pescio & nel mandorlo. ma non trasigna & diuenta minore. & in se ricieue il mandorlo & ottimamente el pescio & lumiliaco & secondo alcuni il melo. Et il suo innessamento sifa nella stremita di marzo o di giennaio innanzi che la sua gemma cominci all'agrimare. Ma io ancora spesso del mese di giennaio o trouato che conuenueuolmente alignano. Aiutasi con aduarlo spesso & cauarlo. & si deono erampolli della radicie stiepare tra tone iuettoni iquali si serbono per piante. & formati in modo che habbia solamente un pedale non molto da terra leuato: & se il prugno fusse infermo si dee mettere alle sue radicie morchia ughualmente temperata o ciene di forno & maximamente di fermenti & se i fructi chascano pirum terebrate uel dell'olio stroficcherai nelle sue radici. & se dauermi o formiche fara molestato si si dee medicare.

nel modo che si disse nel tracta o delli arbori in comune: le prugne si seccano al sole di uile intre o in quattro parti storno anoccioli. Altri sono che in acqua di mare o in acqua bogliente le prugne colte di fresco somergono & tracte quindi le fanno al sole o in forno seccare. De prugni si fanno opime siepi & utili peroche per loro spesso passulare le fanno forti & abbondantemente fructifichano & quando due o tre o quattro anni passati si tagliano lasciano certi radi apparecchiati molti pali dauignia & al fuoco sono assai conuenevoli. Ma accioche di uerse generationi di prugne habbia sufficiente copia per far siepe niuna cosa fara piu utile che nel tempo della maturitate delle prugne mandiano fanciugli alla piazza oue si uendono & dalle uili persone si mangiano che ricolghino tutti in occhi di qualunque generatione troueranno liquali asciutti & secchi serbino per piantare ne sopradetti tempi de quali da quattro in fino in sei insieme nel semenzaio si possono porre accioche quando faranno preso alle faxine & asolchi delle siepi si trasportino. Le prugne pocho nutriscono & le bianche sono dure a masticare & nociue allo stomaco ma un poco solutiu: & pero quando sono grosse non si deono se non crude mangiare: & quelle che perfettamente sono nel labore maturate & le prugne nere certe sono diuine & certe saluatiche: ancho delle diuine altre sono nere perfettamente mature & dolci: altre crude & acerbhe & sono dure & uerde & laze o uero aspre: & certe rosse & mezzane intra queste due tenere perfettamente mature & dolci sono meno fredde & piu humide. Imperoche la loro freddeza e nel cominciamento del primo grado & humidita nella fine. Ma plateario dice che sono fredde & humide nel secondo grado. & auicenna dice che sono fredde nel cominciamento del secondo & humide nella fine del terzo & di loro natura fanno lo stomaco humido & amollano il uentre & la collera rossa diuolano: ma se troppo fossero nuociono allo stomaco. Et le crude dure uerde & aspre sono pessime in medicina & incibo imperoche la sua durezza e allo stomaco molto nociua & non nutrisce & affaticha. ma le rosse son piu fredde & meno humide & impero uagliano alla diarria & alla dissenteria. Et certi sono che poi che sono matu-

re le colgono & le fendono per mezzo & le seccano al sole poi le bagnano con aceto & si pongono in alcuno uasello. Et queste prugne maximamente quelle che non sono secche hanno uirtu di raffreddare & di mitigare l'enteria. Onde uagliano nellacure febri & infermitadi acute & allo ristringimento del uentre per homore collico & se son uerde si deono mangiare & se son secche si quociono in acqua & le prugne si mangiano & laqua si bea. & Auicenna dice che la sua gomma e sutiliatiua incisiua & calda le ferite & e buona per le scripture secondo che dice Isidoro & quando delle foglie delle prugne si lauera la bocca fa schifare.

Del pesco.

cap. xxii.

Il pesco e arbore noto assai piccolo & assai tosto cresce & poco tempo dura & in ciascuno luogo alligna. ma se sono in aere caldo & terreno arenoso & humido son migliori per fructi & per foglie & per durare. ma ne luoghi freddi & maximamente uentosi periscono se non sono da alcuno riparo o chiusura difesi. & si deono esser noccioli del mese di nouembre. ma in tutti gli altri luoghi del mese di giennajo il uoglio pastinai ponere dua piedi o uno luno partito dall'altro: & quando faranno quindici piante cresciute si trasportano & non piu che due palmi o tre secondo Palladio si sotterrino adentro. Et quando le piante sono tenere si si deono spesso volte dall'herbe purgare & le piante di dua anni si possono acconciamente trasportare in piccola fossa: ne si deono porre troppo dilungi l'una dall'altra accioche essendo insieme schifino il caldo del sole. Innesta il pesco in se nel marzo & nel prugno del mese d'aprile & di maggio in luoghi caldi. ma in Italia si ne sta uicente il maggio & il giugno si puote il pesco ingemmare per altro uocabolo si dice impiastare molte gemme a modo che detto e. ma io trouato il suo innestamento facto in pruno ottimamente essere appreso. & si dee aprire loro la terra alebarbe nel tempo nell'autunno & si deono delle loro foglie le raminare ancho si deon potare per modo che solamente le purride & corrotte uerghe si rimuouano. Imperoche se alcuna cosa tagliassimo uerde seccarebbero secondo che dice palladio.

Ma appresso dinoi laſperientia contradicie Ancho ſerani uerdi in luogo ſconueniuoli nati ſirinuouino diuenta larbero piu bello & migliore: ma per la uétura nella ſua regio ne erano iluoghi troppo ſecchi & aſciutti. Sicome palladio medefimo dice. laqualcoſa neluoghi troppo caldi et ſecchi peroche nel le noſtre contrade temperate non hanno bi ſogno. Contro alle rugiadie ſidee agiugne re lerame & ſeccia di uino miſchiata chonac qua & uarra meglio ſeuifi meçtera lacqua coctoui dentro ſaue ſecondo che ſcriue Pal ladio. Et ſe fuſſi impedito dauerni ſiprenda lacienere & ſi miſchi cholla morchia & uiſi ponga & morranno. ouifi metta orina dibue miſtiata cholla terza parte dacierto & ſe iluoi fructi cadeſſino uiſidee ſcoprire laſua radi cie & uiſidee meçtere un conio o uero cauiglia dilentifco. oche pertugiata innèzo uiſi metta un palo difalcio & ſe fara iſfructi uizi o corrocti ſiuorria lachorreccia del pedale i torno albaſſo ricidere. & quando neſara un poco dhumore ſcolato ſidee latagliatura cõ argilla o con loro impagliato coprire. Con tro auiti del peſco ſidicie che fa pde laſpar tea ſoſpeſa airai Lepesche ſicõſeruão ſe catatone enoccioli ſicõcherãno aliole. ãco ſe ca uatone er occioli conmele ſi conſeruino ouero ſicondiſchino & diuenteranno dibuono ſapore. anco ſidicie che ſiconſeruano ſe ilſuo bellico ſi riempiera tutto dipecie calda iuten tro gocciolara & inchiuſo uafello ſi ponga lepesche ſono fredde & humide nel ſecondo grado & generano ſtemma & deonſi mangiar re adigiuno & apreſſo ſidee bere uino. preno uecchio odorifero. lepesche ſidiuidono idue manier imperoche ciete ſono groſſe & molli o uero morbide & queſte ſono piu acqui doſe cioe fredde & humide. ciete ſono pic cole ſode & dure & queſte ſon piu terreſtre cioe piu fredde & alquanto ſecche & maxia mente ſe non faranno perfectamente nellar bore maturare o che del tutto ſiano acierbe & crude. Ilſugho delle ſue foglie manda ſuorri euermi cucurbitini & quello medefimo adopera ſe di quello medefimo ſifara impia ſtro albellico. ſecondo auicienna ilſugo del le ſue foglie meſſo nellarbore uccide ſuermini. lepesche mature ſono buone alloſtoma co & in loro e uirtu didare appetito & non ſideon mangiare dopo altro cibo peroche ſi corrompono ma deonſi inſtanzi mangiare.

& leſecche ſono ditarda digeſtione & dinon buono nutrimento & lemature amorbida no iluentre & le non mature loſtringono.

Della palma

cap. xxiii.

Apalma e arbore che producie idat teri & deſidera aere caldo o tempe rato & perche nel climate caldo in nanzi iluerno matura ilſuo fructo. Ma nel freddo ilquale elquinto o ilſeſto clima non matura ſenon dopo laſtate al principio del la primauera o della ſtate delſequento anno & intõrno alſeprimo clima pullula ma non alligna perlo troppo freddo ilqual nõ puo ſoſtenere. ma piu uera coſa e adire che nel ſeſto climate uiua & nel quinto ancora mala gieuolmente Terra ſoluta & ſabbionofa ri chiede. onde e manifeſto che luogo doue le palme perſe medefimo naſcono non e quaſi adalcun fructo utile piãtaſi colle piante del meſe daprile odimaggio tutta uolta inmo do che quando lapianta ſi pone itorno adeſſa o diſocto ſifonda & mette graſſa terra An cho ſipone del meſe doctobre col ſeme o ue ro chonoccioli dedat teri non uecchi ma no uelli & graſſi nelcui ſemèzaio ſara damiſchi are cietere diterra. tutta uolta e danotare che lapalma che creſcie dunnocciolo appe na alligna dimolti inſieme poſti. & queſto aduiene impercioche lapianterella che na ſcie duno e tanto debole che nõ puo far pe dale. ma molte piante inſieme leuare & per iſtretteza luna allato allaltra continua te fanno & compiono ilpedale dellarbore. Ancora conciotiacõſa che innoccioli & ille me dellaltre piante habbino uirtu pullula tua alcuni diſopra alcuni dibaſſo. alcune dintorno. alcune dimezo ilnocciolo della palma. ilquale e ilnocciolo del daterro la quali dalſuo doſſo & qui e un pertugio ſtre cto alquanto lungo. perloquale ilſuo gier muglio e cie fuori. perlaqualcoſa ilſuo opti mo piantare e che queſti noccioli ſimettano in un ſacheto dipanno lino nellabbione & quanto ſipuo fare ilpertugio delluno ſag giunga & acchoſti a pertugio dellaltro. & al lora la multitudin dimolte chongiunte fa rãno arbore piu perfecto Imperoche lapal ma duna uirtu & potentia nonuiene aperſe ctione ſi perloſeſſo o uero natura che i eſſo diſtincto che negli altri arbori & ſi perla de

bilira del legno. Ancora il maschio palmitio
 gia mai non fa fructo alcuno. ma se il mas-
 chio piantato allato alla femmina si inclina a
 essa per modo che si tocchino in sieme i rami
 del maschio & della femmina & il biforment
 ro derami della femmina chonstringe ira-
 mi del maschio & allora le palme ritte si par-
 rono l'una dall'altra & la femmina in quel te-
 po concepe non alcuna substantia uscita
 del maschio ma la sua uirtute: & simiglian-
 temente questo dimostrano l'opere de uilla-
 ni peroche se le piante sono dilúge l'una dal-
 l'altra cioe il maschio dalla femmina tirano
 erami de maschi & li pongano sopra delle fe-
 mine & quella nelle sue forche li constringe
 & concepe di loro. Ma quando la femmina
 sta charica del fructo per lo uento il quale
 mena lo spirito o uero uapore d'humore del
 maschio sopra lo fructo della femmina si ma-
 turano i fructi. ma non e da imaginare che
 di questo impregnamento & maturamento
 la pianta femmina a bisogno quando la pian-
 ta di piu seme saprende & nasce imperoche
 allora ha in se piu piante maschiline in uirtu-
 de & substantia. Et si dee la pianta dun anno
 o di due trasporre del mese di giugno & nel
 chominciaméto di luglio accioche per anac-
 quamento uinca e continui ardori della sta-
 te aiutansi le palme con l'acque alquanto sa-
 late. & se la robore e infermo si chonuiene ca-
 uare intorno & mesterui feccia di uino uec-
 chio & tagliare il superchio cappellamento
 delle sue barbe o mettere un conio di alcie
 nelle sue radici. Questo arbore malage-
 uolmente cresce & lunghissimo tempo du-
 ra & anzi il centesimo anno fructifica secon-
 do che scriue Plinio. & e da sapere che i fru-
 cto de datteri non per li piccioli pendenti
 darami suoi anzi hanno certe sedie nelle q̃li
 sanzalcuno mezo stanno nerami & mirabil-
 cosa di questo fructo uedemo incioche in u-
 siliqua o uer guscio producie i suoi fructi &
 ramici egli ne quali e sua fructi sono. Iquali
 gusci non saprono dalla parte di sopra co-
 me di uiente nella tunica o uero guscio della
 roia o del giglio & d'altri molti fiori: ma sa-
 prono di sotto dalla parte del ramo & cag-
 giono poi che ne saranno usciti edatteri e ra-
 mi sopra quali sono sin quel modo nel quale
 sapre il guicco del papauero & del porro. &
 nella sommita di sopra a questo arbore uno
 receptaculo nel quale e la molle substantia

laquale molto saproxima alla substantia de
 datteri: laquale quando si taglia secca la pal-
 ma. i datteri sono chaldi & humidi nel secco
 do grado & genera sangue grosso & sono
 malageuoli al maltire tuttauolta son piu di-
 gestibili & che piu prouocano l'orina. ma a
 coloro che gli costumano dimangiare inge-
 nerano costringimento & durezza & grosse-
 za & enfiamento di segato & dimilza & sono
 nociui alle giengie & adenti & fanno dolo-
 re nella bocca dello stomaco.

Del pino.

cap. xxiii.

Il pino e arbore noto il quale si cre-
 de che sia utile a molte cose che fo-
 cto esso crescono. desidera luogo
 magro & spessamente marina & tra monti
 & tra sassi si troua piu grande & ne luoghi
 uentosi & humidi diuentano li arbori mag-
 giori. ma a questa generatione d'arbori de-
 puterai quelle pianure o uero monti iquali
 non possono ad altri arbori essere utili. Are-
 rai adunque quei luoghi diligentemente &
 purgerai & uispargerai i semi al modo che
 semini il grano & con lieue farchiello il co-
 prirai & non si dee piu dun palmo nascon-
 dere. & poi che nati saranno non si deono
 trasporre peroche non ageuolmente sapiglia-
 no & apena crescono & non si deono per al-
 cun tempo tagliare pero che sene secchano
 Et nelluogo del ramo o uero della radice ta-
 gliata altra pianta non nasce. Semiasi aduque
 co' suoi nocioli cauati dalla pina senza scal-
 darla al fuoco & si macierino in acqua per tre
 di nelle calde & secche regioni del mese do-
 tobre & di nouembre. ma nelle fredde & hu-
 mide di febraio & di marzo. altri sono che
 dicono che il fructo del pino si dimestica per
 trasporli & traspongolo in questa maniera
 Cioe che prima sotterrano molti semi in ua-
 selli di legno ripieni di letami & di terra &
 quegli poi che saranno cresciuti lasciato quel-
 lo che sia piu saldo si lieuan uia tutti gli al-
 tri. Et poi che sara a conueniente cresci-
 mento per uenuta traspongono la pianta di
 tre anni con tutto il uasello. il quale uasello
 poi rompono nella fossa. & rocto danno
 larghezza alla pianta di distendersi. tuttauol-
 ta mistiando colla terra stercho di cauallo.
 & si dee obseruare che la sua radice laqual e
 una sola & diritta si possa infino alla sua som-

i iii

mitade ierra & sanza lesione alcuna trasportare & siede difendere solamente dalle bestie mentre che tenera & debole che non la rodino & scapiccino & poter lenouelle piatte del pino lepromuoue intanto che radoppia loro lacrescencia. anco sidi che sotto la loro corteccia nascono agievolmente iuermi che rodono il legno & guastano. onde se si spogliera spesso delle sue chortecce durera piu lungo tempo. & le sue pine possono in esso arbore insino al mese di nouembre dimorare. & siedono le piu mature pine scierre innanzi che pinochi si manifestino. iquali se non si purgano non possono lungamente durare. Tufta uolta sono alcuni iquali in uasi di terra nuoui & ripieni di terra affermano che cosuoi gusci si conseruano. Lapina secondo isac e calda & humida nel secondo grado & secondo auicenna e chalda & humida nel terzo grado & ha uirtu lenitiua humentatiua & alquanto apritiua & e oprimo cibo acolor che hanno difetto nelli spirituali membri & che hanno apostema di freddo humore & alli asmatici cioe acoloro che hanno secchia tosse & alli etici & consumpti & acresce il sangue & prouoca lorina: & si puo per se medesimo dare o con sciroppo o con lactouare o necibi. Et la corteccia di fuori uale contro alla tosse allora che lapina siliuea del arbore sili quocie in acqua & poi si spongha sopra carboni acciesi per modo che non si ferma il fumo.

Del pepe

cap. xxv.

Il pepe e arbore piccolo & nasce & ottimamente fructifica sotto il segno del cancro & nel primo clima oue e il segno molto caldo & feruente & maximamente in monte caucasio secondo che dice isidoro. Dice si ancora che serpenti guardano le sue selue. Ma gli habitanti di quelle contrade nel tempo della maturita sua incedono le selue & i serpenti fuggono & per quello le granella del pepe cherano naturalmente bianche diuentano nere & uize ma diascoride dice che i racini poiche fanno colto lo mettono nel forno accioche la uirtu gherminatiua si stolga & non si possa in altre parti seminare in luoghi temperati nasce ancora ma non si fructifica. Et impercio piantarlo appresso di noi e di nessuna utilitate il pe-

pe e caldo & seccho nel terzo grado & ha uirtu dissolutiua & consumptiua & la sua poluere posta allianari prouoca stramutation & modifica il cierebro dalla superfluita flegmatica. il uino della sua decoctione & de fichi sechi mundifica emembri spirituali dal humore appicante & mirabilmente uale contro alla asma che da cagion fredde prociede. Anco la sua poluere cōfichi data uale a quel medesimo & data necibi conforta la digestione & non e mica utile a sanguinei ne acollerici luso del pepe. imperoche dissolue & alcuna uolta inducie lebbra anco la sua poluere posta in sulla sua carne si larode. & auicenna dice che messa nel palato con mele uale alla quinsantia & mundifica il polmone. & beuta con lactio & unta & fregata uale alle posteme della milza & prouoca lorina & manda fuori la creatura & dopo il coito corrompe la creatura colla sua forteza.

Della quercia.

cap. xxvi.

Aquercia il rouo il ciere sono arbori grandi iquali son quasi duna medesima natura & hanno molta similitudine nella sodeza & durezza del loro legno & nella forma delle loro foglie & fructi impercioche tutti producono ghiande & tufti fanno profonde & molte grandi radici: ma sono differenti nella forma degli arbori: imperoche la quercia fa corto pedale & irami grandi da tufti le parti sparti. Il rouero fa il pedale diritto & alto con meno rami. Ma il cerro fa il pedale lunghissimo & molto riccio & pochi rami: questi arbori richiegono terra calda & dura o mezzana o montuosa approssimata a monti. Ma la terra risoluta & acquidosa et specialmente sabbionosa schifano. Seminansi colle sue ghiande nel semenzaio o ne campi: o nelle ripe defossati posti del mese di gennaio di febrebraio o del mese di nouembre. Colghon si le ghiande nel tempo che caggiono mature dall'arbore et serban si secche al sole pel cibo de porci pero che molto si conseruano alloro. Tufti i predesti arbori durano lungamente in lauorii facti sotto terra: et il rouero a optimo sopra terra: ma gli altri due non sono mica tanto buoni: leghia de sono fredde nel primo grado & secche nel secondo. Et non usano in humano cibo impero sono alla digestione contrarie et in

durano il uentre & impercio uagliano alla
dissenteria allulcieragioni delle budella : &
alfluxo del sangue: ma iustauolta prouoca
no lorina & nutriscono il corpo quasi co
me certe granella : & tardi discendono del
lo stomaco : ma la sua superficie e molto la
za : & simigliante legalle dedecti arborison
de uale alfluxo del sangue delle femmine .
Anco laloro cocitura e cōueneuole alle pia
ghe delle budella & ancora ardendole & la
loro poluere prendendo & posta nella na
tura della femmina diseccha lhumore putri
do & quindi sciolano. Et Auicenna dice che
lesoglie loro sono di forte lazeza. Et laghiā
da fa utile alle posteme calde. Ancho lefo
glie delle ghiande fanno ristigniere & sal
dar lepiaghe quando sipestano & poluere
zano. & lelor galle sifregghano con aciero so
pra laimpedigine & rimuouonla : & laloro
poluere si spargie sopra lacqua & besi con
tro alle piaghe degli intestini & antico fluxo
Et similmente quando si mette nelle medici
ne e conueneuol a questa operatione.

Del sorbo.

cap.xxvii.

Lsorbo e arbore noto il cui fructo
e di due facce cioe piccolo & riton
do : & questo produce la femmina
Et grande un poco lungho & acuto il quale
nascie del maschio. Amano luoghi humidi
& proximi a freddi: & dilectasi o nelle mō
tagne o luoghi proximi a monti dilectasi
piu che nelle ualli rimossi da essi dilectasi &
desidera terra grassissima del mese digēnaio
difebbraio & dimarzo si feminano leforbe a
conciamente ne luoghi freddi, ma ne caldi
di ottobre & dinouembre: intal modo che le
mature forbe in semenza si disponghono .
E chi le uorra porre colle piante ne potra fa
re a sua uolontade: pur che ne caldi luoghi
del mese dinouembre & ne temperati digē
naio & difebbraio . Et ne freddi inclinante
ilmarzo si disponghono . Et desi la sua pian
ta trasporre quandella e forte & desidera le
fosse alte & gli spatii ampli : accioche dime
nata dauenti di uengha grande pero che ac
cio molto fanno pro : del mese daprile o ue
ro del mese dimarzo sinnestano sotto lacor
teccia & nel pedale . Et secondo che io pen
so anco ne meli a conciamente si puo innesta
re . Ralegrasi per adacquamento ne tempi

secchi : & per continuo cauamento. Et desi
formare in modo che un solo pedal posse
gha leuato da terra di .x.o.xii. piedi & se fus
se molestato dauermi rossi & pilosi che nas
cono in essa & soglion rodere lesue midolle
senedeono secondo che dice Palladio alcu
no cauare senza ingiuria o lesione darbore
o arderli iui apresso per laqualcosa si crede
che gli altri fughino o perichino . Leforbe
si serbano in questo modo cioe che le piu du
re si colgono & si riponghino : & poi che co
mincierano ad amezare si deono mettere ior
ciuoli di terra & empierli & di sopra si deono
coprir digiesso & mettonsi in una fossa due
piedi adentro il uogo seccho facta & sotto
sole : & colla bocca di sotto & di sopra si dee
laterra forte calcare . Anco si secchono par
tendole in tre parti & quando si uorranno u
sare si macerino con acqua bollente & ritor
nano con piaceuole sapore . Altri sone che
cosui picciuoli le colgono uerdi & appic
cone in luoghi obscuri & asciuti . Delle for
be mature si fa il uino si come delle pere . Ille
gno del sorbo e sodo & non correggiolo :
ma agievolmente frangibile per laqualcosa
optimamente si pialla et pulisce . Onde mol
to e conueneuole al uori de uasi & degli stri
gni : & dellasse & tauole le quali richiegho
no la faccia di sopra pulita & piana & il suo
legno e grosso . Laforba e fredda & secca
& constrectiua del uentre etiam di se sia p
fectamente matura.

Del giuggiolo.

cap.xxviii.

Lgiuggiolo e uno arbore piccolo
molto scabroso : le cui foglie sono
molte & insieme ferrate quasi amo
do duno ramucello : & che insieme nel re
po del uerno dallarbore caggiono il cui fru
cto e simigliante alle orbache o alle boccie
delle rose o al fructo degli iulii & ha solame
te uno nocciolo : il suo legno e dentro mol
to rosso bello & sodo : & pero senza instru
menti da sonare & spetialmente cithare . de
sidera aere temperato et non teme il freddo:
in terra grassa et soluta sallegra . Semina
si cosui noccioli in semenzaio del mese dino
uembre o difebbraio seminati et diligente
mente nutriti : iquali quando faranno cre
sciuti si trasponghono di due ouero di tre an
ni . Ponli ancora colle piante che stiano
i iiii

l'opra leradici della madre. o di quelle che faranno nate del fructo che cade appresso la madre: & secondo chio penso si possono in nestare nel pruno albo & forse nel prugno del mese di febbraio & di marzo nel legno sasso. Et formasi per modo chabbia un solo pedale leuato da terra intorno da sei piedi. Colgon si legiuggiole nel tempo della uen demmia quando dimostrano rosseza o uaeza le quali assai sono dilecteuoli amangiar: ma poco durano.

Del ginepro.

cap. xxviii.

Il ginepro e uno arbuciello piccolo i noto assai il quale desidera aere caldo o temperato & terra arenosa & soluta & quasi sterile. & maximamente nasce & fructifica nellito del mare o nemonti quasi sterile nequali e la terra soluta che lima sapella. Ma ne luoghi acquosi & nelle ualli non uia inãzi pero che p troppa humidita si corrompe: & con piccolo & seccho nutrimento si sustenta. Di questo arbuciello sono due maniere: cioe il maschio il quale si leua in alto & molto poco fructifica. Et la femmina la qual poco leuata da terra spande i suoi rami presso adessa il quale arbore per marauiglioso modo tutto quasi il tempo dell'anno fructifica & matura il fructo. Anco ne un'altra maniera di piu begli assai & migliore il cui fructo e rosso & grosso come piccole ciriegie. Questo arbuciello e saluatico & ne desti luoghi per se medesimo ructa uolta se alcuno desidera di piantarlo la pianta co suoi noccioli. Ottra spongha le piccole piante leuate dalla madre in que luoghi ch'elli piaciara & le sue radice non profondi molto sotto la terra. il quale non si allegra deffer cauato se in luogo non fusse gia troppo ardente & riarso. Et s'idee del mese di febbraio o di marzo seminare. & non ha bisogno di potarsi ne di formarla in modo darbore se alcuno non uolesse gia il maschio per diletto in alto mandare. Cogliessi il suo fructo allora che di mostra per succiessione con la nereza o uero rosseza la sua maturitate. il quale legno e rosso & bello & alquanto uaioso & odorifero & e buono per schidoni. Il quale suo sapore nella carne iui entro arrostita lascia. Anco sene fanno cucchai assai belli. Il suo fructo e caldo & seccho & molto uale contro alla fred-

da' tossa mangiato & cocto nel uino & si bibee nel detto uino el fructo si mangia. & i suoi rami col fructo & cholle foglie corti in acqua con uino & messi in uaselli corrotti dimuffa chon uino o chon acqua bollente & turato il tugio di sopra & riminati intorno iuentro guazati mirabilmente purgano i uaselli & danno loro odore & sapore laudabile & buono

Degli arbori non fructiferi & dogni loro utilita. cap. xxx.

Vufficientemente e di sopra tractato degli arbori fructiferi & del culto uamento loro & utilita. Ma ora s'idera breuiemente di tutti li arbori & sterpi che non fructificano iquali si rnuouono nelle primostre & della loro utilitate.

Dellabeto.

cap. xxxi.

Abete la piella ellarese quasi sono una medesima cosa liquali non si cultiuano & nellalpi & ne luoghi uerosi molto crescono & tutti marauigliosamente si leuano in alto & dogni tempo hanno uer di le foglie. de quali si fanno arbori & antenne dinanzi grandi ache non puote esser sufficiente nessuno altro arbore. Optimi sono in tutti ila uori asciutti delli edificii. Impero che sono leggieri & forti & durabili & lasse facti di quegli molto in ciascuna parte ornano le magioni. fassene ancora uaselli di uino grandi cosi come piccoli: ma inesse agie uolmente in acientiscie il uino. Ma la rese specialmente e buono da farne le secchie nelle quali si reccha lacqua: impero che la bete & la piella giene ralmente per lacqua di uentano uitiosi.

Dellontano

capitolo. xxxii.

Amedano cioe lontanano e un albero che non si cultiua ma in luoghi paludosi & acquosi specialmente si diletta & e legno utile per mestere in edificii. Ma e necessario & utile se si uorran palare infondamenti dalchuno humido luogo. Impero che fitto uerde sotto terra incontanente barba & ingrossato per piu pali proximamente posti & ridotto in un corpo fa fortissimo & lungamente durabile fondamento. Anco sene fanno conuenueuolmen-

te tagliati & bosti i q̃li radisse uolte sedono.

Dellaciero.

cap. xxxiii.

I Aciero e arbore assai grande il quale si troua nelli alpi optimo per fare napi & scodelle & taglieri & uiuole da sonare & tutti dilicati lauorii : impero che il suo legno e bianco & sodo & molto pulito diuenta . Ma le sue scodelle ageuolmente si fendono per lo caldo se non farano gia fante del suo legno in quattro parti sesto / o dinodosa o dineruosa radice.

Dellauornio.

cap. xxxiiii.

I Auornio e arbore piccolo il quale simigliantemente nasce ialpi. lacui corteccia damedo data in cibo o in beueraggio optimamente allarga il uentre.

Dellagnocasto.

cap. xxxv.

I Gno casto e uno sterpo o uero broco cioe piccolo arbucello il quale dogni tempo si troua uerde & piu inluoghi acquosi & negli asciutti meno & il suo legno e duro & le sue foglie sono come quelle delluliuo : ma piu morbide & lene. Et e caldo & secco nel terzo grado secondo alcuni : ma secondo Auicenna e caldo nel primo & seccho nel secondo : le foglie & fiori si confanno ad uso di medicina & piu ifiori che le foglie : & ifuoi fiori si chiamano la gno casto iquali si colgono nella primavera & solamente per tutto lanno si conseruano . & quando sono uerdi sono dimaggio re efficacia che secchi & chiamasi agno casto pero che reprimendo la luxuria rende casto colui che sopra il porta come lagnello . & factope lecto toglie constigne & rimuoue el corrompimento della uerga secondo che dice Auicenna : facciasi anco somento alluogo della generatione delacqua dela sua decoctione & beasi il sugo & contro la lagommorea si quoca un poco di castorio nel sugo & diasi abere. Anco le foglie & ifuoi fiori si quocano in acieto & uisi giunga castorio & si faccia impiastro sopra lauatura : Et e da sapere che certe cose sono che spengono la luxuria spezzando la sperma si come il seme della lactugha il p̃sillo icidriuoli emel

ioni icocomeri lezucche lacieto leporciellane la scaruola saluatica il sumaco lacamphora & simigliante cose . & certe cose la spengono debilitando gli spiriti si come la ruta la maiorana lagnocasto il comino lanepitela . & laneto. Peroche queste cose sono calde & apritiue & distruggono la uentusita . Anco il somento facto della decoctione dellacqua dellagnocasto disecca le superfluita della matricie & strigne la sua bocca . Item uale la decoctione dellagnocasto dellappio & dela saluia in acqua salsa chontro la litargia se di quella si fregghera fortemete le parte didietro del capo . Et Auicenna dice che se sene fara suffumigo alle femmine quando haranno grande desiderio di giacere cõ homo guaranno & le sue foglie scacciano gli animali uenenosi.

Delbosso.

cap. xxxvi.

I Lbosso e arbore piccholo il legno delquale e durissimo . il quale arbore e sempre di belle frondi uerdi uerdi dellequali legiouan fanno ghirlande . & puossi non solamente piantare se le tante piccole radicate & diuolte dal pedale della madre si pongano : ma etiamdio se suoi rami rimosse le foglie si ficchino in terra & larura di questo legno peroche fredda & secca cotta in acqua dipozo costringe il cadimento de capelli secondo che dice dialcoride Tigne etiamdio e capelli se della sua decoctione si lauano. del suo legno si fa optimi perini & chucchiai & maniche dicotrellini & schacchi o tauolelle diciera & ogni picchola opera che richiegga bellissimo legno da tagliare peroche ricieue & ritiene acconciamente ogni & qualunque forma.

Del brillo.

cap. xxxvii.

I Lbrillo e uno piccolo arbucello il quale nasce nella harene desiumi & fa molte belle uerghe che si colgono nel mese daprile quando il sugo si muoue in quelle & si bucciao & sene fanno corbe & ghabbie daucciegli & da seccare cacio & canestri nequali il pane & fructe si portono. Anco delle sue radice si fanno bellissimi canieri & sene legano imanichi de falcie & falcinelli o uero pennati iquali sono

necessarii atagliare legni & potare leuigne.

Dell'arcipresso.

cap. xxxviii.

Lcipresso e arbore grande & bello
i & sempre diuerdi frondi uestito &
impaccio uolentieri nechioftri de
monaci & frati simagia. & il suo legno emol
to odorifero & bello delquale fanno bellis
sime & odorifere tauole lequali glihuomini
pongono uolentieri ne fondi delli strumen
ti da sonare chome nell'uto nella chitarra &
negli altri & tutte opere delicate. Questo
arbore siccome dice auicenna e caldo nel
primo grado & seccho nel secondo & alcu
ni dicono che freddo & le sue foglie & galle
son stitiche & le foglie rimuono la morphea
& saldano le ferite & la sua nocie o uero galla
fa il simigliante & confortano in erui & forti
ficano & mollificano ouero stringono il mol
lificazione & la decoctione della sua nocie
mitiga il dolore de denti.

Della canna.

cap. xxxviii.

Acanna e nota laqual desidera terra
i mezanamente humida & grassa. &
icanetti fanno in questo modo cio
e che la uorata ughualmente la terra & pasti
nata o uero uangata del mese di febraio &
fatto piccolissime fosse un pie luna di lungi
dall'altra li uouoli delle canne per la chuna
fossa li sotto terra & nella prouincia e calda
& seccha e bisogno che si dipurino a chan
neti humide uale & abodeuoli da qua. Et se
la regione e humida si deono in luoghi meza
ni ordinare. ma che sieno al fughio delle uil
le suggetti. Zapponsi come leuigne & cholle
marri li tagliano al pari della terra del mese
di ottobre & di nouembre. Ma se alcuni anti
chi huouoli uisano del mese di febraio si far
chino & cauino attorno ricidendo quelle co
se che sono da purgare nella radice cioe il
fracidicio & mal nato: & quelli che non ha
no occhi da germinare le canne fanno ipa
li & le pertiche delle uigne & stioie delle qua
li fanno epoueri pariete delle lor case. Et se
condo che dice auicenna sono di forte infred
dameto: et le foglie dela canna la radice & la
chorteccia fanno prode ai loppoli & manda
no uia le chiazze & macule. Et la sua radice
colla cipolla saluatica caua le cose che nella

carne si ficcano. Et la laruggine laquale il
suo fiore quando come nello orecchio fa ue
nire sordirade pero qui dentro si uiscia &
non esce.

Della ginestra.

capitolo. xli.

Aginestra e una arbusciola si piccio
la & debile che molto s'appressima
a natura deirba laquale ne monti &
ne magrissimi luoghi nasce & produce fio
ri dicolor giallo bellissimi iquali adopera
no legiuani perghirlandes decui ramucegli
quando i uinchi mancano si possono etrarsi
delle uigne legare. ancho delle ginestre si
puo fare stoppa: laquale in luogo di canape
o di lino si puo usare.

Del faggio.

capitolo. xlii.

Lfaggio e arbore grande ilquale na
sce nelle alpi delquale fanno opti
me lance & asse di selle & di libri an
co e utile nelli edificii posto in luogo asciutto
ma nell'umido si corrompe: & si uero di
cie che la ghianda o uero fructo del faggio
e molto dolce & nutribile & la sua midolla
piace molto ai forci & ingrassa eghiri & co
ue uenueole ai torci & ai colombi & li nutrice
& fa la loro carne tenera aquociere: la subst
tia del suo legno e adiepte uole in molti la
uorii. ma non molto dura peroche uolentie
ri dauermi si rode. Anco e molto necessaria
all'arte del uetro inanzi che sia dauermi man
giata. peroche della sua ciente si fa il uetro
con la giuntione di certe altre cose per la uir
tu del fuoco.

Del frassino.

capitolo. xlii.

Lfrassino e arbore assai grande il
quale ingrassi & humidi boschi si di
letta. Et il suo legno assai e buono per
fuoco. & optimo per li ciervi delle borti &
detini & per le ruote de carri. anco e conue
ne uole nelli edificii seccho & non uerde pure
che non tocchi la terra peroche allora si co
romperebbe per l'umido. ancora la sua selua
tagliata di terzo iterzo o di quarto i quarto an
no produce optime perche per le uigne. Et pl
nio dice che le foglie del frassino son utile co
tro il ueleno iperoche cauato il uero & dato

ne abere sommo adiutorio contro a i serpenti dona. & e tanta la uirtu sua contro a i serpenti che la mattina ne auelpo non ardiscono alla sua ombra a prossimare. & se si ponessi i tral fuoco & le foglie del frassino il serpente piu rosto nel fuoco che nelle foglie sigiterebbe. anco la sua correccia & le sue foglie constringono il uentre Il uomito ancora facto per difetto della uirtu contentiua se conacqua piauana & aceto si quocono & si pongano sopra lo stomaco. & e arbore caldo & secco nel secondo grado secondo che Plateario dice.

Del frassinuolo.

cap. xliii.

Il frassangolo e arbore simigliante al frassino nel legno & nelle fronde il quale nel uoghi dimestichi & cultri si diletta. Questo arbore produce un frutto o uero granella piccole le quali sono nere quando sono mature & molto dolci, ma non hanno sopra del oro noccioli niente quasi di polpa. Ancora secchati molti mesi si possono conseruare.

Del nasso.

cap. xliiii.

Il nasso e arbore piccolo il quale nasce nelli monti & nelle alpi & e ottimo per balestri & archi di legno.

Del fusano.

cap. xlv.

Il fusaggine e arbore piccolo il quale nasce nelle siepi del cui legno si fanno ottime fusae & archetti di uiuole.

Delloppio.

cap. xlii.

Oppio e arbore assai grande il quale ha il legno bello & bianco quasi simigliante a allacero de quali si fanno optimi gioghi d'auoi & taglieri & schodelle & tauole per fare delicati lauorii.

Del poppio.

cap. xlvii.

Il poppio e arbore sono quasi simiglianti arbori in grandezza & in forma delle foglie ma il poppio cresce piu in al-

to ma ilbero stende piu irami per li lati. Et il suo legno e piu bianco & piu bello per fare tauole & sono assai conueniente alli edifici quando si pongono in luogo asciutto. Aduengia che in essi non durino lungiissimamente & dilectansi in luoghi humidi & arenosi & spetialmente il poppio. & non possono in luoghi sassosi o cretosi o argillosi durare. piantansi con rami d'un anno o di due o di piu fitti in terra & ageuolmente si pigliano. Anco se prouato che ilbero se tagliato & diunque sono ipezuoli & rotture della tagliatura saltati e nati di quelli quasi una spessa selua. Puote etiam dio questa cosa incontrare per pullulatione delle radici le quali intorno albero tagliato quasi tutta la terra occupano nella sua sommitade. per la qual cosa ancora si truoua che li predesti arbori fan danno alle uigne & acampi del grano Il pioppo ha questa proprietate che se si pota nel tempo della state ageuolmente si seccha & diuenta infermo debile scabroso & aspro

De rosai.

cap. xlviii.

Rosai sono noti arbuciegli de quali certi sono bianchi & certi rossi quanto alloro frutti & ancora certi dimestichi & certi saluaticchi. i bianchi chosi e saluaticchi come edimestichi fanno forti siepi. peroche hanno molte & forti spine & tutte intanto ritorte che coloro che uogliono per esse entrare per forza ritengono. ma i rossi rosai debile uerghe & spine producono. piantansi con picchole piante & con uerghe di uise in piccole particelle & poste nel semenzaio & si piantano cosimi. & i suoi semi sono quelli che nelle boccie rosse sono richolti la cui maturitade aconcia a piantare si conosci quando dopo la uendemmia hanno colore rosso & alquanto sono meze & se uene fus si alcuno che fus uecchio sene cauio d'atorno & tuto il secchio si ricida Anco quelli che sono radi si possono riparare per propaginamento di uerghe. La rosa e fredda nel primo grado & nel secondo seccha & seccha & uerde si confa ad uso di medicina: seccansi alquanto al sole & possono serbare per tre anni. Et quando si truoua la receptione delle rose si deono porre secche nelle medicine peroche piu ageuolmente si pestano. Delle rose uerde si fa il mele rosato & il zucchero ro-

aro. & illantouare del sugo delle rose sciro-
po rosato olio rosato & acqua rosata Il mele
rosato sifa in questo modo: imprima si debbe
il mele schiumare: appresso chollare: poi uisi
mettano le foglie delle rose gittati epicciuoli
& cierti bianchi che sono dalla parte diso-
to & minutamente tagliate sipongano & sifa
cia alcuna decoctione & il legno della sua
decoctione e lodore & il colore rosso. & si
metta in libbre sette dimele una libra di rose
puossi per cinque anni serbare & ha uirtu
confortatiua per lodore & dimundificare
per lo mele. & sifa aconciamente aflenari
ci achollerici & malinchonici nel uerno &
nella state. Et a debilitati sifa con la malsa fa-
cta dell'alsa & del mele rosato: & sifa amun-
dificare listomachi di freddi humori chon
mele rosato chon lacqua della decoctione
del seme del finocchio giuntoui tre granella
disale. Et secondo nicholao sifa in questo mo-
do: che nelle dieci libbre del purissimo &
bianco mele schiumato siponga libbre una
disugo di rose fresche nel paiuolo poste al
fuoco & quando hara chonosciuto abollire
uisi giunghino quattro libbre di rose uerdi
col coltello tagliate & bolla infino atanto
che torni alla consumptione del sugo &
mentre che bollira sempre simesti & messo
in un uasello di terra quato piu uisiterra tato
sara migliore. il quale preso con lacqua fred-
da conforta & costringe listomaco: preso
con la calda mundifica & si dee dare la mati-
na & dopo il meriggio. Et in quel medesimo
modo sifa il mele uiolato & uale tiepide fe-
bricitantibus dato con lacqua tiepida. Il zuc-
chero rosato sifa in questa maniera: prendasi
le foglie delle rose uerdi peste col zucchero
& tritinsi bene & riponghansi in uasello di
uetro per trenta di al sole & si muouano co-
ntinuamente accioche bene sime scolino. Et
sime in quattro libbre di zucchero una di
rose: & si puote per tre anni conseruare & ha
uirtu di costringere & di confortare & uale
contro la dissinteria & la diarria facta per ca-
gione di debilita di uirtu contentiua. ancho-
uale contro al uomito collerico. contro il
tramortimento & contro la cardiaca cioe pas-
sione del core quando aduiene perri calda
mento delli membri sifa con acqua rosata
illatouario del sugo delle rose sifa in questa
maniera Recipe di zucchero & disugo di
rose ana libbre e quattro & quinti quattro &

de sandali delle tre generatione ana dram-
me sei. Spodio dramme tre didiaggiuolo
dramme dodici camphora. i. & temperata a
modo dilatouario collo sciollo facto del
zucchero & col sugo delle rose. Et sene dee
quantuna castagna nell'acqua calda nel mar-
turino & uale contro lagotta calda & pur-
ga la collera rossa. & quelli che sileuano di
febre terzana cotinuamente senza molestia
purga et lerelique demali humori che quiti
saranno rimasi potentemente mena fuori lo
sciroppo rosato sifa in questa maniera. sono
alcuni che quocono le rose nell'acqua. & in-
tale acqua colata aggiunghono zucchero &
fanno lo sciroppo Ma altri fanno meglio cio
e che ponghono le rose in uno altro uasello
stretto daboccha & mettonui sopra lacqua
bollente & uela lasciano stare infino atanto
che lacqua diuenta rossa & fannone sciroppo
Altri pestano le rose uerdi & traggone il su-
go & incotal sugo fanno lo sciroppo & que-
sto e optimo. Et nota che lo sciroppo facto
delle rose fresche nel cominciamento alqua-
to allarga poi costringe. ma facto delle sec-
che nel principio & nella fine costringe. Et
siede dare contro al fluxo del uentre & con-
tro al uomito collerico con acqua piousana
o uero rosata. & a coloro channo febbre di-
polmenomamento sifa colla acqua fredda
abere. & simigliantemente contro al tramor-
timento & fassi in questa maniera secondo
Nicholao. Prende le rose fresche & mettile
per se in un uasello & nella chaldaia metti la-
cqua infino atanto la bolla & bogliete la met-
ti sopra le predeste rose & poi cuopri il de-
cto uasello accioche il fumo non escha: &
poi che lacqua iui entro sara raffreddata git-
tarone fuori le rose. Et quella medesima ac-
qua bollente gitterai sopra altre cose fresche
mutando le rose infino atanto che quella ac-
qua diuenta rossa & di questa acqua prendi
libbre quattro et mettiui libbre quattro di
zucchero & quando hara chonosciuto abol-
lire dibatterai la bume da uno uouo coac-
qua fredda assai infino atato che faccia schiuma
et qlla schiuma metterai nello sciroppo bol-
lete spargiêdo: et qn quella schiuma comicie-
ra addanerire soauemete nela caui fuori col
la caza Et ancora uene rimetti un altro infino
ad anro che diueri chiaro lo sciroppo et quan-
do comiciara qsi afar filo toccandolo col dito
o che sacco sti alla caza chinandola sara cot

ro & questo sciropo uale al riscaldamento & asciugamento delle febbri & restringe laete & conforta & restringe. Et nel predetto modo sifa lo sciropo uiolato & lo sciropo del uenifar il quale uale contro a grandissimi chaldi in acurissime infermitadi. l'olio rosato sifa in questo modo. Sono alcuni che quocono le rose nell'olio comune & colanlo: altri pestano le rose uerdi in olio & le mettono al sole & lasciano stare per cinquanta di questo e buono. secondo Niccolao sifa in questo modo. pongansi in due libbre d'olio comune una di rose uerdi alquanto schiacciate poatur in olla posita plena super igne incaldario pieno acqua suspenso & tam diu bulliat donec acqua tertia pars inde minuat. Il quale poi messo in panno lino bianco si priema fuori colle strettoio. A questo medesimo modo sifa il uiolato il sambuchino il mirtino. & uagliano questi olii contro alle febbri acute & acutissime se bene fara untione sopra il sega o sopra i polsi & sopra le tempie & sopra le piante delle mani & dei piedi. perche ammortano la sfera & il caldo: Lacqua rosata sifa in molti modi: imperoche alcuni hanno la padella del piombo la quale pongono sopra un testo rimboccato il quale dalluna parte e facto luscio uolo onde si mette el fuoco: & intral testo & la padella & la ciene re alta intorno di dua dita accioche lacqua non prenda sapore di fumo & intorno al testo e una picchola fornaciella facta di pietre & diloro: & cio facto la padella sempre di rose & il capello del piombo uisipone di sopra in modo che in uerso la parte onde esce lacqua rosata alquanto penda & il fuoco si fa continuamente sotto la padella & tanto uisilascino dentro le rose che tutta l'humidita sia in esse consumpta & allora si leua uia & altre di fresco si mettono in luogo di quelle & lacqua siriceue in alchuno uasello di uetro sotto il becco della cavana ordinato & cio facto poi si mette al sole nelle guastade alquanti di aquociera & poi si ripone. Altri sono che uolendo sottilmente schifare ogni odore & sapore di fumo nell'acqua rosata pongono la padella predetta el capello in uno paiuolo pieno d'acqua & ordinato nella fornaciella per modo che dalluna parte si possa mettere acqua la quale possa succedere in luogo di quella che si consuma dal fuoco & questa e optima. Et altri sono che conun-

fino le foglie delle rose sospendono in un uasello di uetro & chosi sospese per modo che dalcuna parte al uaso non si accostino le pongono al sole & chiudono per modo di sopra che l'uaore delle rose non ne possa uscire & questa e la migliore che possa essere: ma si assene molto poca & con troppa fatica. Lacqua rosata ha uirtu di costringere & di confortare: & si dee dare contro al fluxo del uentre & contro al uomitto collerico. lacqua rosata semplicemente o con acqua di decoctione di mestico & di gherosani & spetialmente contro al fluxo che procede per debilita di uirtu continna o per acuita di medicina quando a coloro che tramortiscano & che hanno male di cuore. Sopra la loro faccia ancora si getta & si mette acconciamente ne colirii che gli occhi si fanno & nelli uinguenti che si fanno nella faccia perche riuuouono il panno & sotiglia la bocca. & le rose secche poste alli anari confortano il cierebro & riparano gli spiriti. Contro al fluxo del uentre per collera sifa lacqua piovana nella quale siano cocte le rose. a quel medesimo uale l'ompastro delle rose & del l'albume del uouo & dello aciero facto & posto sopra il pettignone & sopra le reni. Contro al uomitto si quocono con l'aceto & colla spugna marina iui entro in uinta si ponga sopra la bocca dello stomacho. Contro al tramortimento sifa lacqua della decoctione delle rose & sifa anchora la loro decoctione in uouo da succiare. Anco contro i rofori degli occhi se uisente puntura uagliano le rose cocte in acqua & impiastrate. Anna si chiama il fiore delle rose il quale si troua dentro il quale uale contro al fluxo del uentre & contro al uomitto. Item la sua poluere posta sopra la uola consuma la sua humiditate. Et nota che l'ugho delle rose uerdi si puore in uasello di uetro uno anno serbare. E Auicenna dice la rosa rectifica il fiato del sudore quando nel bagno si mette & l'impastro delle rose cocte & peste & non premute poste sopra al chaldo appostema solue & rompe.

Del ramerino.

cap. xlviii.

Lramerino e un piccolo arbuciello
i & odorifero ilquale ha sempre lefo-
glie uerdi & quali somiglia el gine-
pro olla schopa & dilettafi specialmente ne
luoghi marini & impercio sapella ramerino
Piantaſi colle piante della madre leuare dal-
le ſua radici Ancho co irami intterra ſitti in
que meſi nequali laltre piante ſipongono. il
ramerino e caldo & ſeccho. ma il ſuo exceſſo
non ſi dittermina in grado leſue foglie & fio-
ri ſiconſanno auſo dimedicina. & il ſuo fiore
ſichiamantos. Onde illattouare facto diquel
lodiantos e chiamato. Onde quando ſitruo-
ua la receptione diqueſti fiori uifi debbono
porre leſue foglie. il uoi fiori alquanto ſecca-
ti al ſole ſicōſeruanu pertucto lanno & ſimil-
mente le foglie per lo loro odore hanno uir-
tu diconfortare & per la caldeza hanno uir-
tu diconfortare & diſſoluere. & hanno uirtu
dimondificare & neſtare & di conſumare p
la uirtu della loro ſeccheza & hanno uirtu
diafforetica per la loro caldeza Cōtro al tra-
mortimento & contro la cardiaca ſidia ildian-
tos cioe illattouario ſuo conuino Anco ſi ſa-
cia decoctione deſuoi fiori inuino & coral ui-
no ſidia alpredecto malato. contro alla ſer-
mita dello ſtomaco & confortare la digeſtio-
ne ſidia ildiantos o ſidia iluino della deco-
ctione deſ fiori & del maſtico. Contro al do-
lore delle budella & dello ſtomaco per cag-
gione diuentuſita ſidia iluino della ſua deco-
ctione & del comino. & contro la ſermita
delcierebro ſidia la ſua decoctione inuino: &
lonfermo ricieua il ſuſorno col capo coper-
to. Contro alla humidita delluuola ſi garga-
reza lacieto o iluino della ſua decoctione.
Contro alla ſtranguria & diſſuria ſi faccia i-
piaſtro di fiori o almeno delle foglie cocte
inuino. Amundificare la matricie & ad aiuta-
re la conceptione ſidee fomentare la natura
della femmina della acqua della ſua deco-
ctione. Anchora uiſiponghono le donne e
fiori dello ramerino cocti in olio.

Del rouo.

cap. i.

Lrouo e noto affai & conſaſſi molto
i alle ſiepi peroche fa quelle forte ſpeſ-
ſe & pugnenti. ma perſe ſolo non e
molto utile ſenon uifi meſcola choneſſo pia-
te dicierti altri arbori & altri pruni daiquali
ſia ſoſtenuto: lequali ſien ſi forti che nō li pie-

ghino & non ricieua leſione dal roto. Pian-
taſi cholle ſue piante lequali agieuoimen-
te ſitruouono doue icapi del rouo toccano
la terra impero che quiui incontinente met-
tono la radice. Anco ſipiantono co ſuoi ſe-
mi colti maturi & poi ſechi & ſerbari ſino al
principio della primavera & allora ſeminati
i ſuoi fructi ſono lemore lequali leſemmine
& liſanciulli mangiano & anco pe porci ſo-
no optimi. il rouo e caldo & ſeccho ſecondo
che alcuni dichono. Ma conſtaminio dice
che leſue cimme ſono ſtittiche & che uagli-
no contro alle cotture & contro alle calde
appoſteme. onde pare che ſia freddo & ſec-
cho. contro ailroſſor degliocchi ſipeſtano e
ſuoi turioni chontuorlo duouo & giuntoui
unpoco digruogo & ſipongano ſopra glioc-
chi. Contro acialcuna coctura ſiprenda cie-
ra nuoua & monda & ſi ſtrugga & uifi agiū-
ga olio roſato & poi e fiori deſuoi turioni in
maggiore quantita che laltre coſe. Contro a
caldi appoſtemi uiſiponghino ſuſo leſoglie
delle ſue ſommitadi peſte conlacqua roſata
contro la diſſinteria ſi facci criſteo deſugo
deſuoi turioni conacqua dorzo miſchiato. o
ſi faccia impiatro de ſuoi turioni peſti conal-
burne duouo conacieto miſchiato & ſipon-
ga ſopra il pettignone & alle reni & ſe ſia per
uitio elle parti diſopra ſidia mangiare allon-
fermo lenti alquanto arroſtite o uero arſe i-
nucto nel ſuo ſugo.

Del ſalcio.

cap. i. i.

Lſalcio e arbore noto ilquale ſi diler-
ta inluoghi arenofi o uero ſoluti &
non ſicca molto profondamente le
ſue barbe. piantaſi ſanza radice optimamen-
te ſe forata prima la terra con palo o chon-
fora terra la pianta di dua anni aguzara nel
la parte diſocto tagliata ſolamente dalle
due parti fortemente nel pertugio ſicalchi
& il ſuo pertugio quali inſino al pari della
terra ſempia di ſabbione o di terra ſoluta.
Sella terra doue ſipianta ſara cretoſa poi
uiſi pongha ſopra la terra. Ma ſe la terra
doue ſipianta e ſoluta baſta ſe di quella me-
deſima ſempia il pertugio allaquale fara
gran pro ſe uifi pone la terra datorno. Pian-
taſi del meſe doctobre o dinouembre &
diſebbraio & meglio del meſe dimarzo: Al-
lora che eſſedo anchora ſopral ſalcio hara

ricieuto il uerde sugo & poi che faranno piatati del mese d'aprile et dimaggio sene dee leuare cioche nascie nel pedale fuori che la parte di sopra: & nel terzo o quarto anno si raglion tutti ugualmente sei piedi sopra terra: ma solamente sopra terra si formera el suo pedale producierebbe le pertiche maggiori & durerebbe piu tempo: peroche questo arbore merami etanto piu abondeuole quanto e piu proximo alla terra & e aconcio piu aragliare: ma se fussi in luogo agl'animali di sposto teme piu la loro rostra. Iquali douano lun dall'altro essere lontani accioche se fussino troppo spessi per troppa ombra uccidono quelle cose che ne campi si seminano & le sue pertiche si tagliano di terzo interzo anno. Cioe le foglie allate al falcie & le foglie se tre o quattro dita rimosse da esso si ricidano rionde & si tagli cioche fussi morto o secho nel falcio. Et non si faccia in esse lecauate lontane ma apoco apoco si pargon ugualmente per li lati tutti & in questo modo faranno le pertiche maggiore & dureranno piu tempo. Et nota che se in quello anno che non si raglion si taglieranno in molti piccioli & inutili quelli che rimarranno cresceranno piu. & questo e il modo di cultiuare el falcio iq li si piantano per fare le pertiche. Ma quegli che per legname & guernimento di case si piantano. Sideono colla loro sommitate tagliati certi ramuciegli in terra ficare & leuati l'ira muciegli iquali passati due anni intorno le piante si trouano si procuri quanto puote il loro crescimento: Del legno del falcio sodo si fanno le trauie & li arnesi delle case assai buone & de grossi si fanno assai cattini & code & scodelle & tagliati & uasselli da uino. & di quegli che sono per loro uecchiezza cauati si fanno copigli secchie mine & stadi. Delle pertiche si fanno le uignie & ancho con esse & chouimini si fanno siepi & chiusure di horte & di porci & molte altre utili cose. Si come sono pareti interriate & graticci & simiglianti cose. Questo arbore si conserua aduso di medicina secondo la corteccia & secondo le foglie & secondo i fiori incio che ha uirtu constrectiua & consolidatiua. Contro la dissinteria uale il sugo delle foglie dato abere. Contro la curatione delle budella fatta pe la dissinteria si dia la poluere della sua corteccia arsa in alcuno beueraggio. Anco la poluere secondo Diascordie data abere co-

aceto impiastro cura e porri & le ueruche. Ancho le foglie degli falcie bagnate bene si deono pore dintorno a cholui il quale sifente grauatato di febbre pche raffreddono laere.

Della lauina.

cap. l.ii.

La lauina e arbore assai piccholo la quale ha sempre le foglie uerde & si simigliante al cipresso. Questo arbore assai acchonciamente uiue in ogni luogo & uolentieri per li huomini ne giardini e piantato & per li religiosi ne chiostrati pero che posti intorno adesso spande irami con ueneuolmente d'orno: piantati corami a modo che del bosso diciemo fitti in terra. Questo arbore e caldo & secho nel terzo luogo le foglie del quale solamente sono medicinali. possono per dua anni serbare. Il uino della sua decoctione uale contro al dolore dello stomaco & delle budella. Anco se si cociera in uino uale contra la stranguria & di sseria. Et impiastro uale contro la doglia del fianco peroche di afortetichia & di uretica. Et la fomentatione che si fae della acqua della sua decoctione in uino uale chon tro le predette cose. Et ancho prouoca i mestrui & anchora fuori il fanciullo morto & posta collosio & posta difecto quello medesimo adopera meglio. Vale contro la tenafina p cagion fredda se si quocie in aceto & in uino & lo infermo ricieua il fumo.

Del sambuco.

cap. l.iii.

Il sambuco e arbor noto il quale nasce nelle siepi & ageuolmente si piglia piantato corami fitto nella terra del cui legno mezanamente grosso si fanno gli archi & del piu grosso non nodoso si fanno optimi strali. Anco sene fanno can nella darini. la sua uirtude e calda & secha nel secondo grado & la sua corteccia e medicinale principalmente & secondariamente le foglie & i fiori. Et ha uirtu diuretica attritiua & purgatiua contro la cotidiana facta prima il purgamento si dia innanzi lora della cessione. Il uino della corteccia del sambuco dimezo. Item il sugo del sambuco solo con mele uccide il obrichi. Aprouocare i mestrui il sugo delle sue cortecce per arigetur. o delle sue foglie si faccia impiastro. Et il somero

facto della decoctione delle sue cortecce in acqua falsa fa diffenfiare lenfiation de piedi & il dolore delle parti difuori.

Del seccho moro. cap. l.iiii.

Il seccho moro e un piccolo arbore
i simile quasi allanguinio quan-
to alla forma del legno il quale pro-
ducie bellissime uerghe & la sua buccia e bel-
lissima & si accosta siforte al suo legno che se
ne fanno assai belle maniche dicoltelli & na-
scie neboschi presso allalpi & fa i suoi fructi
come piccole auellane iquali semiati nascono

Del sanguinio. cap. lv.

Il sanguinio simigliantemete e arbo-
i re piccolo il quale nasce molto nel-
le siepi & qlle fa spesse & folte mol-
to ma non ha spine & producie bellissime &
fode uerghe delle quali sifanno brentieglie
dapigliare gliucciagli colla cocoueggia &
timine necessarie atessere letele.

Del pruno albo. cap. lvi.

Il pruno albo e arbore assai piccolo
i il quale e optio perle siepi pero che
ha molto acute lespine & non pollua
nella radice per li campi & ise ricieue op-
rimamente per innestamento il nespolo elpe-
ro & il melo ageuolmente inessi sapigliono
ma non possono adebito crescimento perue-
nire per la disaguaglianza della loro gran-
deza. Il suo legno e bianco & sodo & pero e
buono daffare bossoli & chucchiati. & si pian-
ta delle picciole piante lequali si truouono
ne pedali delle madri nate poco soterra le
quali produfforo sotto la corteccia della ter-
ra alcune piccole radice. O uero di quelle
piante lequal si truouono in grande quanti-
ta nelle reni nate ne luoghi delle uale allequa-
li i fumicelli hauranno i semi menati. Puossi
ancora dedecti semi doppo lauendemia col-
ti fare semenzaio ne luoghi arenosi & soluti
& quindi dopo duanni alle siepi acconcia-
mente traspolli. questo arbore e freddo & fo-
cho nel primo grado & la sua decoctione e
utile alle giunture & alla podagra & e utile
amollificare lo stomaco.

Della spina giudaica. cap. lvii.

Aspina giudaica e migliore ditutte
i lespine per siepi peroche in ciasch-
na foglia ha dua spine una dirita gra-
de & acutissima & una altra piccola. & ritor-
ta laquale colla sua pollulatione fa lasiepe
folta & spessa & desemi doppo lauendemia
colti iquali sono sicome piccole auella-
ne in una tonicha o uero guscio ritondo a
modo dun danaio. fortemente adecti gusci
accostate si puo fare semenzaio del mese di
nouembre accioche habbia coppia delle sue
piante.

Della spina ceruina. cap. lviii.

La spina ceruina non si confa molto al-
i le siepi pero che non e bene spinosa
madesa sifanno optimi pali perle ui-
gine iquali durono lungo tempo sotterra.

Della scopa. cap. lviiii.

La scopa e arbucello molto piccolo
i quasi simigliante al ginepro lacui ra-
dice e ritorta & si dura che di quella
sifanno optimi nappi quando si truoua bene
foda.

De ramarisco. cap. lx.

Il ramarisco decto ramerigie e arbo-
i re seccho & caldo nel secodo grado
Il uino della sua decoctione uale al-
la oppilatione della milza & dissolue lastra-
guria & a quello medesimo uale abere spe-
so conuasello del suo legno. & le sue cortec-
cie sono dimaggiore efficacia che le foglie.

Dell'olmo. cap. lxi.

Olmo e arbore noto ilqual puo so-
i stenere ogni aere. & accioche sappi-
gli & cresca opriamente desidera ter-
ra grassa & non schisa. Terra cretosa non so-
lura. piantonasi con piccole piante lequali si-
truono con molte radici & ageuolmente sap-
prende. questo arbore e optimo per le uie
che sordinano ad arbusco accioche salghin
sopresse. del suo legno sifanno lerrauu & al-
tro legname pelle case aduegna che no duri

neffe lungamente. Anco sene fanno mazzi
dafendere legne & astringere iuaelli deluio
pero che tenacie & non si fende agieuoimen
te il suo legno. Anco sene fano forche & for
choni & assai conueneuolmente tucte leco
se che richieggiono tenacitade & fermeza &
che piu tosto si pieghino che si spezino o si fen
dino & le sue foglie sono optime per li buoi.

Del uinco.

cap. lxiij.

Luinco e arbore noto il quale si pi
ta come il falcio poche giudica du
na natura & impero conueniente
mente sinnesta in esso & di questi alcuno p
ducie uerghe nere & alcune gialle & alcuno
rosse. Anco qsta che in luogo caldo & ma
gro & seccho nasce producie piu forte uer
ghe & quella che nel ombre & in luoghi acqui
dosi o molto grassi nasce le fa meo forti. An
cho e un'altra specie di giunchi equali sono op
timi per litini & per le botti peroche produ
cie le sue uerghe lunghe & senza rami & gros
se nella sommitade et molto tenaci. & questo
agieuolemente mette le radici & s'apprende.
Se delle sue uerghe si fanno pezzi lunghi dua
sommessi & si ficchino in terra lasciatone so
pra terra solamente dua dita. Iquali di uiuono
tempo debbono piu alto salire impedale &
di questi anchora si fa optimo uinchetto se in
giorno solo si piantano lundall'altro par
tito per spatio dun piede al quale si doua o
gni anno tagliare.

Del Iudetto.

cap. lxiij.

Liudetto e arbore noto il quale non
diuenta grande & si diletta in luogo
paludoso & acquoso del quale si fan
no per le uigne conueneuoli pali & che piu
durano sopra terra che pali del frassino &
del falcio & dell'olmo.

Del suuero.

cap. lxiij.

Il suuero e uno arbore che fa ghian
de piu serotini che la quercia. la cui
corceccia e grossa leggieri et optima
per pianelle. la quale ogni terzo o quarto an
no si lieua dal suo arbore & diciasi che rina
scie. la qual cosa e ch'otto la natura della cor
teccia degli altri arbori i quali dibucciati si sec

cao. poche la corteccia e negli alberi come il
cuoio e negli animali del quale se alcuna parte
sene taglia & rimuoue non ritorna nel suo sta
to medesimo. ma uirmane margine grande
& foza.

INCOMINCIA IL LIBRO SEXTO
delli orti & della natura & utilita co
si delle herbe che si seminano in quelli
come dell'altre che in altri luoghi
senza industria naturalmente
nascono. cap. i.

DOVERE TRATTARE

delli orti & della industria
& cultivatione & di tucte
le herbe che per alimento del
lo humano corpo si semina
no. In qle diro anchora mi

chiamare secondo l'ordine della a. b. c. di qle
che senza misterio d'uomo della com
mune delli alimenti in altri luoghi
nascono: le quali spesso uolte usiamo
accio che per la loro uirtu e corpi
in alcuna infermita schadati alla
prima sanita si riducano: ouero che
innanzi al chadimento sani si serui
no. Il conoscimento di questo molto
utile fara aucti & maxime alli ha
bitati nelle uille doue la cho
pia delle medicine non si ha.

Della uirtu delle erbe i comune. ca. ii.

Iciamo adunque che sol l'arbore la p
fecta natura della pianta tocca & in
quella le qualita di elementi mag
giormente si partono dall'excelle
ntie le quali anno in quelli simplici
elementi. Ma le herbe & minuti
secondo assai minore ragione pren
dono la ragione & il nome della
pianta elle qualita di elementi in
quelle maggiormente sono acute &
meno dalle excellentie delli
simplici elementi partenti: per la
qual cosa anchora sono miglio
ri & che dal primo humore ingras
sante in talmen si partono & non
si lieuan alto per la debol uirtu
delle anime uegetabili i quelle
perche le sono piu uicine allie
lementi per quello sono piu uici
ne alla materia: & quella forma
che uegeta uole anima meno uince
i quelle & pero son piu efficaci a
trasmutare e corpi & ipero mag
giormente dare sono alle medicine
che altra cosa. Dico adunque si
come dice Alberto philosopho nobile
che alcune qualita ha

ki

VILLE DE LYON

Biblioth. du Palais des Arts

no da cōponenti alcune dalla cōpositione & alcune dalle spetie secondo se da componēte abere lo scaldare & nella frigidita i humi dire & seccare. Ma dalla compositione hanno queste qualiradi roste: & alcūa uolta sottili epassāti. Imperoche molte di quelle se nō hanno colbri rosti inumido spectralissimo & freddo senza dubbio quelle cose che sacco stāno arderebbono & icenderebbono. quello medesimo e della frigidita che se rotta nō fusse mortificherebbe. Similmēte e dello humido & seccho & alquanto passo: ne il secco passerebbe se non riceuessi sottilita dal humido & aguzamento dal caldo: ella retinēza dal freddo & ritenimento dalla specie in uerita anno & operationi molte & mirabili siccome quello che cō alchūa uirtu purga la collera siccome la schamonea: & che p alchuna uirtu purga la flemma siccome lebbio. E altra la malinconia siccome la senna: & coi dellaltre ma queste uirtu nō hanno dai primi componenti elementi ne da quella cōpositione. Imperoche la compositione non da uirtu ma alla uirtu del componente ella da modo da operare ouero dipatire. Ma son questi equalitadi da tucta la specie composte dalla uirtu celestiale & dalle uirtu della anima non mai il chaldo purgherebbe ma piu tosto consumerebbe non della uirtu celestiale sicriasse questa operatione. siccome nello intellecto passato sono forme perle & mouenti el corpo suo nelchui sono intellecto & nelle estimatione delli animali son forme che muouono gli animali. Così sono formi damotori delli orbi cioe de cieli per figure delle stelle discorse generali che sono forme mouenti Anchora per se medesime ad alcune chose alle quali le qualita elementali per quel modo in uno modo muouono per sperimento sappiamo la forma della semina per lo intellecto stante muouer alluxuria per se medesima. Et quella asse muoue in corpo gli strumenti emembri per liquali fa opera la luxuria. Et similmente la forma della arte per se medesima muoue & adomanda gli strumenti al suo fine. Et secondo questo modo piu efficaci sono i motori delle citadi mouenti le forme amouere o uero discorre alle sue materie le quali muouono per mouimēto distelle & del cielo che sia lanima ainfluere cotali forme al corpo a se congiunto. Inuerita queste forme continenti le materie delle co-

se da generare e da corrompere cō molti effecti si prouano & compiante. Impero che molti effecti sono di pietre e di piante equali per sperimento si prendono in quelli neqli studiano imagici. & per quelli marauigliose cose adoperano e questi operationi sono le quali ne dicomposti elementi ne di compositione sua secondo se. Ma sono delle forme secondo che influxe sono cioe discorse dallintellectuali expartite sustantie. Anchora inuerita da sapere e che la materia niente aopera per se ma inogni cosa perpartiscie & non son se non tre formalmente nelle piante le forme inuerita che sono in loro: o elle sono compressionali: o elle sono celestiale o animali danima uegetabile laquale in loro. E la forma inuerita della complexion e in loro assolura inuerita & si come il caldo & il freddo humidita & secchezza & queste assolute forme si uariano. masimamente secondo due cose che sono nelle piante dellequali luno e delli elementi componenti laquantita secondo laueto Impero che in una piu di calore & nellaltra piu di freddezza. Ma laltro per che si uaria questa forma in adoperare & lanatura del luogo nel quale cresci. Le piante inuerita hanno qualita de luoghi ne quali crescono & secondo lediuerstita sua la operatione delle qualita delle piante. Le piante inuerita insino alle radici alla terra saccostano & hano piu della qualita del luogo che tutte laltre cose che sono muteuoli alluogo alluogo auegna che siano secondo il luogo immobile ma in pertanto ledure nō succiano li omori del luoghi. Et imperho nō tanto quanto le piante acquistano proprietade de luoghi & quelle anchora che morbidono sono primamente e maximamente lherbe & succiano il nudamento suo deluogi si come da alchuno uentre: comperatiue queste anchora qualita & aguzansi & spezansi. Il calore si foglia per signioreggiamento del seccho. Spezali & impigriscie dalla humidita della quare quindi si fa che alchuna uolta due piante hanno due caldezze equali secondo la essentia & niente dimeno diuguagliata. niente aoperano secondo quella. Impero che la caldeza delluua agita e dellaltra rotta: & non anchora si fa che luna aopera in profondo e laltra piu forte nella superficie: quella inuerita che in sottili humido piu forte passa nel profondo & quello saccosta. In

quella si raggiunga l'auertade e che faccossa al grosso del secco forse maggiore &. niente dimeno non agiungnie se non alla superfi- cie impero che passare non puo lagrossa secchezza sua & in questo modo anchora il freddo e aguagliato o uero comperato al secco & humido. Impero che auegna che ogni q̃lira operatiua si fortifichi ingrossa sustantia: poi che lara ricieuita. Ma impertanto quella grossezza sua impediscie il passare & impero meno aopera in altra chella minore o: uero lauguali & insustantia sottile auegna che per l'auertura maggior sia che l'altra che insustantia grossa ma impertanto non acompiera l'operatione sua impero che euaporra cō sottile humido nel quale e: inanzi che compia l'operatione sua. Ma le secche piu tempo adopera impero che enteranno in sustantia grossa quella qualita agiua.

Degliorti e cultiuatione loro in comune.
capitolo. .ii.

Ongi generale sermōe degliorti parlando dico prima che laere desidera no libero e: temperato. o uero altemperato prossimano che si manifesta. Impero che tempo e luoghi di troppa caldeza: o uero secchezza temono. Et in quegli lherbe alultima aridita peruēgono se alhora da molte pious: o uero da bagnamento salutino. E similmente ueggiamo che iluoghi e tempi mortificanti sostenere non possono. Ancora uegiamo che neluoghi ombrosi dinuano o uero poca utilita permangono & laterra desiderano meza asciutta & humida più tosto che seccha. Laterra creta inuerita & l'argilia sono all'orti & a loro cultiuatori molte nimiche & lherbe nella troppa asciutta terra poste nel principio della primavera ottimamente si producono. Ma lastate si secchano. Anchora ilbagnato essere desidera che sopra se riuo habbia per loquale si possa per conuenienti solchi quando bisogno sarà in bagnare. Che se questo auere nō puote habbia in se una piscina o: uero fonte iluogo di riuo succeda. Et se niuno di questi habbia, mo se si puo faccianli fosse molto piccole per loro nelle quali l'omore delle pious in alcuno lungho tempo siritenga. Onde Palladio nobilmente disse che l'orto che alcielo humile soggiacie & di fontano homore: percosso

prossimano & che libero sia. E una disciplina di seminare richiegga. Anche richiede la terra grassa & ipero nella piu alta parte sua letame sempre habbia il cui sugho quello da se seconda. E di quello una uolta ognanno se defena abondanza catuno spatio delli orti singrassi in quel tempo che seminare: o uero piantare si debbono. Sia anchora loro alla casa proximano ma il sito sia dilungi dallaia. Impero che lapoluerella della paglia lefoglie de lherbe fora & seccha & allo per nemicha. L'auenturosa postura e quella alla q̃l lieuemēte inchinata una pianeza il corso del lacqua discorrente per li spatii spartiti discorra se delli la copia della terra all'orti disposta le parte sue così sono dadiuidere: accio che quelle nelle quali lautūno si semina nel tempo del uerno si passirano. Et quelle che affermi nella primavera compiereno nel tempo dell'autūno ledobbiamo cauare & così luna e l'altra pascinatione si ricuoca per beneficio del caldo & del sole. Ma ne luoghi humidi da seminare nella primavera utile sarà Apresto alla fine di nouembre molti solchi imprimierli: concaui nequali discorra il superchio humore nel tempo de l'archiare accio che piu maturo cotale luogo alhora il solchi ripieni de semi siriempia. Ma se mancanza di terra sabbia in qualunche tempo dell'anno laterra intra humidita e: sicca si troua iguali pastinare si puote & incontanente seminare. Ma se ottimamente sarà ingrassata quelle che lauorate faranno maggiore riceueranno accrescimento. Ma il pascino si faccia profondo. La prima uolta grosso con uanga: & sopra laterra letame si spanda: & poi colli maroni anchora minutamente si pastini & quanto fare si puo il letame si mischino & in poluere si riducono. Ma quando da seminare sarà con una fune si facciano aie quasi due piedi ampie & lunghe quanto uorrai sopra le quali sacconciera il seme & collo rastello si coprirà. E salchūa cosa di terra dura nella superficie sarà rimasa si striti & laie del letame di sopra si cuoprano & massimamente quando si fa l'archiamento uernale ingrasa inuerita laterra: & il seme dal freddo difende. Erbe inuerita Latughe Bietole Borrana e laltre che nelluogo doue si fa il seminario predesto: erano di uelte quando si fa il pastino ultimamente si piantano appresso a solchi accio che se nabbia laquarefima sequente e

non farano nocimento all'emenzaio & di q̃i le potrai quate uorai al seme produrre serbare. Puossi anchora nelli orti sarchiamento de piu herbe fare tutto il tempo dell'anno nel quale laria o: uero landustria dell'huomo si truouano equali inuerita dalla qualita non troppo partendosi. ma principalmente & speciale sarchagione e: una uernale che sifa del mese di febraio o: uero dimarzo l'altra autunnale che sifa del mese di settembre o: uero doctobre in tal modo che neluoghi freddi lautunnale sarchiatura piu matura ci de piu tardi sifaccia la fredda Ma nelle caldi regioni lautunnale piu tardi fare si puote & lauernale piu matura. Ma questo per certo sappi che ne temperati luoghi & ne caldi il sarchiamento di uerno migliore si truoua se facta sara in fine di nouembre: o: uero nel principio di dicembre che se del mese di febraio o: di marzo si faccia auegneria che inanzi allo auenimento di febraio i semi non nascano: che molto piu matura mente lherbe per laqualesima sauranno & iporri & leci polle piu tosto se potranno traslatate. Epossoni inuerita acomodeuolmente seminare lherbe assestate & mischiate impero che se mischiatamente siseminino quando saranno cresciute si diuelgano quelle che saranno da trasportare. Si come cauoli porri & cipolle & di queste quelle che trasportare non si debbono prima si lieuinio come lea trebici & le spinaci che non duranno negli orti & pretossemolo & santoreggia & alchuni cauoli e: latughe & finocchio & altre le quali catuna acomoneuole radeza ridotta sisarchiaranno accioche adouuto compimento uengano. Et lherbe inuerita che trasplantare non si douranno rade da seminare sono. ma quelle che si transponghono ispesse sono da seminare. Et e danotare che cola doue piantare si debbono iporri cipolli & cauoli fagioli miglio panico zuche melloni cocomeri cedriuoli sipossano del mese di dicembre gienaio & febraio seminare. Tutte lherbe che si consumano o: uero si trasplantano inanci alla piantagione delle predeste: si come sono spinaci latughe cauoli porrine & cipolline e tutte altre simili daguardare e: anchora che i semi che si spargono non sieno corotti. Et impero da elegiere sono quelli che farina dentro hanno biancoa & che maggiormente saranno pesanti & grassi & gros

si & che ne piu di quegli sieno tali che non auanzino leta duno anno. Ma impertanto spesse uolte aduiene che i semi quantunche buoni sieno se seminati saranno non nascano per alchuna malitia de corpi celesti impedita. Et impero utile ispesse uolte si truoua auersi insieme seminarli acciochel tempo adalchuno de semi contrario altutto la terra ignudi auegneria. Anchora che le piante intraloro simpediscano si come disopra prouato e: nel libro secondo. Ma lherbe il piu delle uolte ueggiamo comodeuolmente insieme nasciere & uiuere sicome apertamente si manifesta ne prati & in altri luoghi nequali diuerse insieme herbe & rade uolte solamente duna generatione lanatura mouimento producie laquale seguitare possiamo in cotali sicome guida & che di tutte lherbe optima sarchiatura e: quando laluna sara in crescimento per la ragione che disopra disse nel libro secundo. E: spesse uolte aduiene che non sia utile il sarchiare che sifa quando procieda indifecto. Lherbe si transpongono in terra ben pastinata col palo facto il foro o: uero laie per se o uero molte di quella intorno allaie dellherbe che uguale saranno seminate. Iltraspiantamento inuerita sifa quasi di tutte herbe fuori che de spinaci & trebici aneti in ogni tempo nel quale le piante alquanto saranno cresciute & la terra non sara troppo seccha auegneria non sia molle si come molti richieggino fossi Inuerita iltraspiantare acciochel sapore dellherbe in meglio sicommuti & dimesticassino & che quelle che troppo spesse nate saranno se rade si pongano che sarchiare si possano & peruenire aldouuto acrescimento. Et non e: necessario nel trasportare fermare le radici. Ma in alchune utili e: datagliare la sommita delle radici si come nel tractato di catuna si manifestera apertamente. Sarchionssi quante uolte lherbe nociue nascono tra loro che costi col sarchio come commano optimamente si tolgono accioche alle migliori. Erbe non rubino il nutrimento fassi anchora sarchiameto quando per lo peso della terra o: uero del lacque spessamente & delli andanti coculcatione la terra sara troppo affodara. Ma questo sappi che quando la terra e: molle non sitocchi. ma se sara troppo seccha aduegna che la terra muouere non sipossa lherbe niente dimeno col sarchietto si ricidano. La qual

cosa molto fara pro agliorti. Auēgono agliorti questi nocimēti alchūa uolta lanecessitate noi constringie orto fare interra molto soda & cretosa allaquale molto fa prode se sabbione ui simischi o: uero moltitudine di letame & laterra spessamente si muoua. Et alchuna uolta e: si soluta cioe asciuta che lomore riceuuto agieuolmēte si solue & lorto nel tempo della state molto si secca alq̄le fa prode segli simischi letame & creta sella non si puo agieuolmente imbagnare. O uero che la fusione celestiale longa longo tēpo siniegħa. Ma selorto e troppo acquoso a gran fossati siniegħa & per lorto si facciano anche tali che lomore acquoso superchieuole discorra alle parti streme. Ma fara troppo seccho & arido di fosse non sicinga. Impero che alorto saducono gliomori & alte due piedi sipastini. Così lacoltiuatione schifa la secchezza & nel tempo del grande caldo sinbagni & piantate piccole sadōbri & nel ueruo freddo si cuoprano lenuoue sementi accio che dal superchio freddo quelle che la uorate saranno si corrompano Cōtra lanebbia & rubigine lapaglia & purgamenti i piu luoghi per lorto disposta insieme tutta quādo lanebbia uedrai durare ardi. Contra lelumache sieno rachoglitori che quelle dellorto rimuonano. Contro alle formiche si anno nellorto foro ilquor della coccoueggia al foro siponga si come Palladio dicie o: uero conorigano & golfortiti ilforame empi. Se difuori uengono intorno allospatio dellorto concienere o uero di bianchezza di creta cigniamo e se farai una linea dolio nō ardiranno dentrare infino a tanto che sia seccho. Ma questo e malageuole ma fara utile questo fare intorno allarbore chaleformiche. Contro alle ruche isemi che dafeminaf sono di sugo disoperauiuolo simbagnino o uero dal sangue dele cruche: o uero per mano de fanciugli sicolgano & uccidansi quādo lorto molestano. Ilciecie: e: tralminuto p molte cose dafeminare acciochel minuto i festeuoli animali non genera inchoio di te stuggine tutti isemi che spargiere dei seccha o uero metta in piu luoghi & maximamente intra cauoli semina. Contro a itopi & talpe fa pro nellorti mansuete & dimestiche donole. Alchuni iforami loro con creta & con sugo di cocomeri saluatichi empiano & alchuni ilforo compastini infino allaterra so-

da tolgono & poi pongono acqua nei forame. In terra soda esistente la nimale uccidono & anchora ogni seme degliorti ouero de campi siportano da ogni mali & nocieuoli a animali o uero cose contrafatte sanza tocchamento siferuano se del sugo delle triti radici de cocomeri saluatichi dinanzi simacierino. Lerbe si colgono per locibo alchune di quelle ricise colcoltello un poco sopra terra & dimolte solo le foglie sicolgono lequali adouuo o crescimento peruengono si come Bietola schiarea Borrana pretosemolo & ica uoli seruansi. Ma neluerno ica uoli altutto si ricidano. Anchora in tutte queste cose fuori che nel pretosemolo & sinocchio & saluia & alchune altre se ispesse uolte ldstipite q̄ndo nato fara ouero cresciera sitolga piu lungo tempo uerde sanza seme laura. Ma per medicine siconuiene cogliere poi che cominciano hauere interra quantita laquale debbono inanzi che del fiore suarii il colore & cagliano. Ma isemi sicolgono poi che illoro termino e fitto & secchansi dalloro lacrudefa & lacquositate. Lesomita delle radici māchano & quando e ilcadimento delle foglie ifiori cogliere siuogliono. Cōuiensi doppo laprimento intero inanzi che si diffaccia & caggia. Matura herba cogliere si dee quando alla sua integrita peruene: & ifructi sono da cogliere poi che finiscie ilcompimento loro & inanci che siano achadere appaechiati. Et tutte cose che sicolgono aldiscreciere dela luua migliori sono & piu daserbare che si colgono nel suo acrescimento. E simigliantemente tutte cose che sicolgono inchiario aria migliori sono che quelle che sicolgono in dispositione humidita daria & proffimano apioua. E lesaluatiche inueritate sono piu forti che ledimestiche & diminore quāta secondo che piu uolte aduiene achilproua & delle saluatiche quelle de monti & qlle ilchui luoghi sono uetosi & piu alti sono piu forti. Et quelle ilchui colore fara piu tiro & il sapore piu apparēte & lodore piu forte saranno piu potenti in sua generatione. Anchora sappi che lauitu dellerbe fa deboliscie in due o in tre anni alpiu. Lerbe & fiori & semi daseruare sono in luoghi secchi & obscuri. & in sacchi o inuasi cōstretti meglio siferuano accio che lodore & lauitu non siparta & spetialmente ifiori. Ma leradi ci meglio in sottile rena siferuano Sella nō

sono radici che secchate siseruino lequali si
nihilmente in luogo schuro meglio siseruera-
no. Ma i semi de porri & cipolle meglio che
altrimenti ne suoi ghusci siseruanno.

Dellaglio.

cap. iiii.

Aglio del mese di nouembre opti-
1 mamente si pianta in terra maxima-
mente bianca cauata & sotto mol-
ta senza letame aduegnia che in altra terra
estercorata peruenga ma seminare si puo del
mese di settembre & d'ottobre & optimamen-
te di febraio & di marzo & in luoghi caldi
del mese di dicembre & se si lasci nella terra
quando maturi sono rinouarsi le loro radici
& foglie fanno & seme nel sequente anno che
seminare si puo & agli producono piantati
in campi un palmo distanti. Anche si posso-
no in campi derbe due o tre schiere in catu-
na d'asfariare sono spesso accioche meglio
il loro capi creschano. Se bene capitato fare
louorrai doue cominciera il suo stipito an-
sciare dalla lungi calca & cosi il fugo torne-
ra allui. Colgoni quando il loro stipiti soste-
nere non si possono: nel mancare della luna
& chiaro aere sicilie che si seminano la luna
sotto terra posta: & sotterra la luna stante si
di uelgano faranno senza malodore. Ancho-
ra nella paglia posti o: uero al fumo appic-
ti durerano. Laglio e: caldo & seccho nel me-
zo dal quanto grado. Virtu ha di consuma-
re & dissoluere & discacciare il ueleno. Con-
tro al morso de uelenosi animali toglie gli agli
& triragli & impiastragli. Il fugo anchora
dentro ricieuuro discaccia il ueleno onde u'ri-
acha e: detto de uilliani. Contra i uermi pre-
di agi & un poco di pepe di preto semoli su-
go di menta & aceto & fa amodo di salsa &
intignui dentro il pane o: lacarne. Ad apri-
re leuie del fegato & dell'orinare gli andame-
ti facciasi salameto con uino & confugo der-
be d'uretiche & di ali al patiente. Contro la
stranguria & dolore di fianco toglie agli &
chuocigli in uino & olio & fanno impia-
stro & imponi al petignione & intorno al
lauerga & al uoghi dolorosi. Laglio alla ui-
sta nuocie ipero che si seccha & atutto il cor-
po nuocie se oltre amodo si prenda impero
che genera lepra & appoplezia maia & mol-
te altre cose Auicienna anchora dice che la
aglio cotto chiarifica la uocie el gorgozule.

Il ac dice che danno poco nutrimento & so-
no nociui acollerici & a coloro channo ca-
lore naturale a freddi & humidi naturalme-
te lurina prouocano & il uentre inhumidi-
ficono. Et a secchi di natura il contrario fan-
no. Ma uogliendo del calore loro il nocime-
to schifare quelli lessino & condisciono con
aceto.

Della trebicie.

cap. iiii.

Atrebiecie si semina del mese di febra-
io & di marzo & d'aprile & tutti al-
1 tri mesi infino all'autunno se si puo
inaffiare & d'alchuni si semina del mese di di-
cembre ben cultiuata & letamiata & meglio
si produce: serado fara seminato puossi semi-
nare per se in su aie & insieme con altre her-
be & sempre rompersi desidera conferro im-
pero che pullulare non ciessa. Spesse uolte
anche inaffiarli desidera se tempo fara di gra-
de secchezza. I semi suoi per quattro anni serba-
re si possono. La trebiecie e: trefida in secondo
grado. humida in secondo. Poco nutrica &
il suo liquore e: aquoso & tosto sicaccia & un-
pero e: del uentre solutiuo impiastata sopra
caldo appostema incontanente raffredda &
sana. Il seme suo mondificatiuo & collatiuo
e: utile alla icteria habbiente la quale nasce
da oppilatione del fegato se di quello due
gramme con mele & acqua calda in beuera
glio data prouoca molto il collico uomit.

Dell'anicie.

cap. v.

Anicie desidera la terra ben pastina-
1 ta & grassa & optimamente si pro-
duce se combagniare i aiuti & con
letame semina del mese di febraio & di mar-
zo per se & con altre herbe & il seme suo ap-
icato per tre anni dura. L'anicie e: caldo &
seccho in secondo grado per altro nome e:
detto comino o uero finocchio. E del seme
suo dozerbe che per simile nome e: chiama-
to. Virtu ha di dissoluere & di consumare.
Puossi serbare per quattro anni in molta ef-
ficacia: quando si laua la faccia dell'acqua
sua chiarifica quella: & similmente apren-
de di quello & usarlo con misura. Impero
che troppo uso suo la faccia ingialla. Con-
tra la uentrisita & indigestione e: acietosa &
uerationi de ali il uino della decotione della

nicie di finocchio & masticie: o uero lapolue-
re di qsti i cibi agiunto poluere di ciénamo
& il dolore dell'intestini per freddeza mitiga
Contra aluitio della matricie di freddeza ua-
le ladectione sua contrefola magna. Con-
tra loppilatione delsegato diali ladeccione
sua conaltre herbe diuretiche. Contra il do-
lore di percoffa & maximaméte della faccia
intorno agliocchi iritici concomino & mi-
chisi conciera scaldata adacrescimento del-
lacte & di sperma uale la poluere sua presa
in cibo & in beueraggio & questa aopera a-
prédo leuie dellacte & dello sperma per suo
calore.

Dellaneto.

cap. vi.

Aneto desidera comune terra delli
1 orti & seminali del mese di febraio o:
di marzo di settembre o: doctobre
& in luoghi humidi & anchora del mese di
dicembre per se & conaltre erbe ogni stato
del cielo sostiene. Ma del piu tiepido sirallie
gra. Radissimo si semini & inaffisi se nō pio-
ue. Alchun i semi suoi non ricuoprono pen-
sando che niuno ucciello sia rocho. Laneto
caldo & seccho: e in secondo grado & il suo
seme principalmente si conuiene i medicina.
Secondamente la radicie reciete impero che
seccha non e d'alchuna utilita. Il seme per tre
anni si puo serbare: meglio e se cadauno anno
sirinuoua ladectione dellerba & del seme
uale alla stranguria & alla diffuria & illacte
acresce contro al dolore della matricie. Vn
fascieto daneto bollano in uino & facciane
impiaastro. Il seme suo lauatusita lenfiature
& ogni tumore dissolue et similmente irami
suoi. Et il seme il uentre della putredine delli
humori mondifica. Ae anchora proprietaria
dispegniere il singhiozo diripieno facto che
fusi caldo & seccho & i tre grado & uale co-
tro auulneri ipuzoliti & dilunghi tempi nel-
la uerga nati. Auicenna dice che la continu-
anza del mangiare laneto adebolisce lauista

Dellappio.

cap. vii.

Appio del mese di febraio o dimar-
1 zo o: daprile & dimaggio si puo le-
minare & doue si semina molto mul-
tiplica intorno. ma i suoi piu uecchi semi piu
tosto nascono & inouelli piu tardi dellap-

pio altro e domestico & altro e saluatico.
Eldimesticho altro e dorro & altro dacqua
Quello che nelliorti nasce caldo e: nel prin-
cipio del terzo grado & seccho nel mezo.
Et impero cotto & crudo amangiare dato
loppilatione apre lorina prouoca. El uentre
stringie & ha propieta difare constipatioe de
membri & difare uia agli omori & quelli al-
lo stomacho allauulua & capo attrare onde
nocie alli epilentici & alle prengnianti & il-
uomito inducie il uino della dectione sua le
doglie del uentre fatte per uentrosira constri-
gnie. Il seme e dimaggiore efficacia. Secon-
damente la radicie tertio herbe. Lacquatico e
detto ranino impero che nellacque nasce do-
ue lerane dimorano: o uero pero che alle re-
ni fa pro un poco e caldo onde piu digesti-
bile e: a caldi di natura conuenienti. Et impia-
stro facto di questo con midolla di pane so-
pra lo stomacho il suo ardoe mitiga. Il saluati-
cho e detto appio riso pero che purga il ma-
linconico humore per lacui abondanza la
tristitia si genera. Lappio riso in uino o: ac-
qua dicotto dissolue: suffumicatione di lui
facta imestrui prouoca: ouero il sugo suo sot-
toposto. Et nota che lappio riso per bocca
preedere nō sice impero che in alchuni luo-
ghi uiolétissimo e: intanto che se se ne pren-
de e cagione di morte.

Dellassentio.

cap. viii.

Assentio caldo e in primo grado &
1 seccho in secondo & e detto hauere
due uirtude contrarie cioe purgati-
ua & constrettua. La prima per caldeza &
amaritudine. La seconda per lagrosseza &
penticita di sustanzia onde nō e dadare se la
materia non e: digesta. Desi cogliere presso a
mezo maggio & allombra seccharlo. Con-
tra iuerimi che stanno nelli piu infimi inte-
stini diali co poluere di cienturia: o uero di
persicaria: o uero di noccioli di pesche: o ue-
ro delle foglie: a mestrui prouocare ponga-
si nella natura delle femine il sugo suo: o fac-
ciasi soppositorio di quello & dappio & ar-
temisia cotte in olio: contra le briaia diali il su-
go suo con mele. Contra la suffocatione per
funghi diali lo sugo suo con acieto & acqua
calda. Alla durezza della milza lassentio cot-
to facciane impiaastro. Contro al dolore &
liuidore de membri per percoffe con sugo

dassentio & poluere di comino & mele fac-
cia il impiastro. Contro ai uermi degli orecchi
stillsi il sugo suo beuuto la uista chiarifica
& alli occhi tosto la rossezza el panno rimuo-
ue il libri & panni datopi & datignuole lecu-
ri rende & lonchistro & le carte da corrutio-
ne.

Dell'artemisia.

cap.viii.

Artemisia che per altro nome e: det-
ta madre dell'erba: calda & secca e
interzo grado le foglie sue maggior-
mente colla radice si conuengono in medi-
cina: e uerde piu secca uale contra la stercu-
lita che si fa per freddezza. Ma se fusse per
caldezza piu nocerebbe che assai auedere se-
ne puote per la complexionione della femina
fella e: magra o grassa di assai dunque la pol-
uere sua con la poluere della bistorta & nuo-
cie moscada con mele confetata o uero sci-
roppo semplice in modo di lattuario. An-
che si bagna in acqua nella quale cotta sia
l'artemisia o uero di corale acqua si bagna
la natura o uero di quella & doglio comune
si faccia suppositoio. Amestrui prouocare
faciasi suppositoio del sugo suo. Contra
ipondi per freddezza cagione il paziente riceua
il fumo suo, il panno & l'erba scaldata sopra
la pietra posta sopra la preffa.

De Aristologia.

cap.x.

Ristologia e di due maniere lunga
& ritonda & catuna e: calda & se-
cca in secondo grado & alcuni di
cono che e: secca interzo. La radice piu
che le foglie si conuiene in medicina. La
radice si coglie nell'autunno & seccata per
due anni si puote serbare in molta efficacia.
Le foglie cospicue uirtute hanno al clisso &
di consumare & di cacciare il ueleno & serua-
re si possono per due anni. Contro al ueleno
& morso de uelenosi animali di assai la poluere
sua con sugo di menta la poluere sua la car-
ne conrode in uulnere & in fistola. Acha-
ciare il ferro morto cuocasi in uino & olio la
radice sua & faciasi in bagnamento ap-
presso al femore. La poluere con aceto mi-
schata la cotenna da puza & schabbia opri-
mamente mondifica. Alberto dice che a
mirabile uirtu in atrarre spine & altre cose

si fa nella carne quel medesimo dice an-
chora Auicenna. Anche dice che mondi-
fica ogni bruttura delli orecchi & conforta
l'udire quando si pone in quella con melle
& cessa la puza se si gienera in quella. Et
se lunga sopra la milza con aceto molto fa
pro & la ritonda e: piu forte.

Della bruotina.

cap.xi.

Abruotano e: erba calda & humida
in primo grado sottigliatua & apri-
tua molto schifa la trazione delle
materie amembri. Anche speza la pietra nel-
lereni & prouoca il mestruo sedendo nella
sua decotione & fa pro allulcerationi sue.
Caccia fuori la seconda eltero & fa pro allo
ragunamento della bocca della matrie
& apre quella & alla durezza sua beuuto e:
amado di piastro sottoposto & beci di quel-
lo infino in cinque dramme.

De anfodigli.

cap.xii.

Anfodigli cento capi e: alluctio
una medesima cosa e caldo & secho
in secondo grado. Le foglie sue so-
no simiglianti alle foglie del porro. La ra-
dice sua si conuiene in medicina piu che l'er-
ba & la uerde e: migliore che la secca. Nel-
le radici sue si trouano alcuni capi amodo
di granelli dell'uomo durezza uirtu cioe
& d'attrarre & di seccare & consumare & ua-
le a quelle cose che uale la neto & in quel-
lo medesimo modo. Anche uale contro alle
macole & ogni uitio d'occhi in questo mo-
do toglie oncie. i. di gruogo & oncie. i. di mir-
ra & bolli in libra meza di buon uino ros-
so & libra meza di sugo d'anforigli & bolli
infino alla consumatione della meza parte:
o uero si ponga al sole in uaso di rame per
tanti di che almezo si riduca & marauiglio-
samente fa pro se de cotale collirio si unga-
no gli occhi.

Dellacietosa.

cap.xiii.

Acierola e fredda & seccha in secon-
do grado i quella e stiticheza: & so-
prasta alla collera & il suo humore
e lodeuole. La radicie sua collaciero fa pro a
la scabbia o uero alla grossa schiuatione del
languinaia. Diquella si fa ipiastro alle schuo-
frole si che si dicie che sella radicie sua iappi-
chi al collo di quelli chae leschuo frole chel-
li uale & la sua decotione con acqua calda fa
pro al pizicore & simigliantemente ella me-
desima e ultima & condisciesi per lo deside-
rio delloto.

Della Bietola.

cap. xiii.

A Bietola desidera la terra grassissi-
ma accio che ben proficti. Semina si
quella che per cibo si domanda del
mese di diciembre di giennaio febraio & di
marzo maximamente. Ma puossi quasi tutto
tempo seminare se la terra si truoua iguali &
optimamente quella che spesso sara si radisi,
chi & altroue si trasponga quando alquanto
sara cresciuta cinque o uero quattro foglie
colle radici colletame reciente sotterrate &
quella che si truoua ne luoghi doue fu semi-
nario derbe di uelta & alle lauorate aie si pia-
ri. Apresto di quelle da ogni parte desolchi.
Anche si puo seminare in campi doue sono
imelloni: o uero ciedriuoli o uero zuche qn-
do incominciano irami aistendere auegna
che siano quiti cipolle o uero no quelle che
rimarano leuatine imelloni o uero zuche o
uero ciedriuoli da sarchiare & il spesso & da-
lerbe inutili daliberarle non per se posta sa-
ra sola. Ma labietola che per seme hauere si
semina optima sara se del mese dagosto si se-
mini & dipoi del mese di giennaio per lisol-
chi degliorti o uero per aie si trapiati. Que-
ste inuerita poi piu nobili semi producono.
Et nota che duno medesimo seme dibietole
nascono alcune nobili chel primo anno se-
mi non produssero. ma solamente lanno se-
guente & queste si debbono per magiare ser-
bare. Et alchune altre nascono ignobili che
nella prima state si leuano in istipite & seme
producono & queste si traggano dellorto
quando il seme producono. Impero che uti-
le essere non possono. Anchora seminare si
possono per se & con altri mischiatamente che
rimae & sarchierasi rimosse quasi tutte altre
herbe. Et il suo seme per quattro anni dura.

Labietola e: fredda & humida in terzo gra-
do & genera buono sangue. Il uentre in hu-
midiscie: & e sana a quelli di calda natura o
che accidentalmente sono riscaldati. labieto-
la il endini & altre bructure del capo & le
machie della faccia: amenda i capelli del capo
ripara & non conserua imali humori nutri-
case in molto uso sabbia. Dialcoride di qsta
dicie che sopra la sua radicie si come sopra il
cauolo si puo piantare il sorcolo cioe in esta-
re sopra il quale sorcolo alla per fine fortifica-
ta la radicie nellarbore si trasmuta.

Della borrana.

cap. xv.

A borrana si semina del mese dago-
sto & di settēbre & optimamēte del
mese daprile & non bene in altro tē-
po si puo seminare & trasporre commodamente
quasi tutto il tempo dellanno: o uero
sola in aie o uero intorno anuoue aie daltre
erbe. I semi suoi si colgono imaturi acio che
de suoi gusti non caggiano. Et la herba cosemi
suoi per due ouero tre di si pone in moticiel-
lo accio che i semi compimento di maturita
habbino & sopra il letame si perchuote so-
pral quale il seme agieuolmente cade. In al-
tro modo inuerita hauere non si potrebbe
& il seme per due anni si serba. La borrana
calda & humida e nel primo grado & ha p-
pieta diletitia gienerare se in uino messa abe-
re si dia. Il chuoere inuerita molto conforta on-
de uale acardiachi & in acqua cotta con me-
le ouero zucchero in beueragio data i canali
del polmone & della gola optimamente mo-
da. Optimo sangue genera: onde uale a qli-
li che silieuan di nuouo da infermita & ali
compizanti & acardiachi a melanconici ma-
giata concarni o uero condita con lardo co-
tra la sincopi lidia scioppo del sugo suo &
zuchero fatto contra la cardiaca: agiungasi
al detto scioppo poluere el quore del cier-
bio contra linteria. mangisi frequentemente
cotta concarni. Anchora il sugo suo & della
scheruola cioe latuga.

Del basilico.

cap. xvi.

Il basilicho e: caldo & seccho nel
primo grado del quale son tre spe-
cie cioe gharofanato il quale a leso-
glie minute & questo e: dimagiore effica-

cia & uirtude. L'altra specie sapella beneuen-
rano ilquale ha larghissime foglie. Vn'altra
spetie di bassilicho ilquale ha le foglie meza-
ne. Questa erba per lo suo odore ha uirtu
di confortar & dalle sue qualita ha uirtu di
solutiua & consumptiua & mondificatiua.
Contra tramortimento & contra lacardia
ca lidia la sua decorione con acqua rosata. A
quello medesimo uale il uino nelquale l'ame
desima erba fara stata una nocte. Et se in essa
fara cotta cotaluino fara molto confortati
uo & odorifero & uale contra le predette co-
se & contra la indigestione & contra fluxo
del uentre per freddeza. Ma contra fluxo
specialmente uale se l'herba el seme elquale
e migliore si chuoca in acqua piouana & co
un poco darata lidia cotala acqua alonfer-
mo. Anche uale.

Della brettonica: cap. xvii.

A brettonica e calda & secha nel q^r
1 to grado lechui foglie si confanno
ad ufo di medicina uerde & secche
Alla doglia del capo per freddo si faccia gar-
gari mo della collatura della sua decorione
in aceto colla strafizacha insieme. Contra
la doglia dello stomaco si dia la sua decorio-
ne in sugo d'assentio con acqua calda. A mo-
dificare la matricie & aiutare la conceptione
si faccia fomento dell'acqua della sua decorio-
ne & sene faccia anchora suppositoio & si
dia la ctouario confortatiuo facto della sua
poluere & di mele.

Della branca orfina. cap. xviii.

A branca orfina e calda & humi-
1 da nel primo grado & ha uirtu mol-
lificatiua: contra le freddi apposte
me si pestino le sue foglie con la sungnia del
porco uiera & uilipogano. Contra l'uitio del-
la milza sene faccia unguento pestado la pri-
ma & mettendola amacierare in olio macie-
ro & alla sua collatura saggiunga ciera.

Della bistorta. cap. xviij.

A bistorta e radice d'herba che si
1 milmente sapella bistorta laquale e
fredda & secca nel secondo & nel
terzo grado & ha uirtu di constringere &

di saldare & di confortare contra l'uitio p
freddeza o per riscaldamento si confetti la
sua poluere con alburnine duouo & si chuoc-
cha sopra una teghia & lidia alonfermo. Co-
tra la dissinteria si dia collugo della piantag-
gine. A constringere i mestruu si faccia fomen-
to dell'acqua della sua decorione & della sua
poluere.

Della zuccha. cap. xx.

A zuccha desidero terra grassa ben
1 lauorata & letaminata & humida.

Piantansi nella fine d'aprile & nel
cominciamento di maggio tre o quattro pie-
di luna dall'altra lontana in questa maniera
cioe due granella si sotterrino insieme aden-
tro intorno di tredita per modo che irami
stiano di sotto & la pianta di sopra. Ma in an-
zi che si piantino si mettano i un uaso pieno
d'acqua & poi sigittino quelle che uanno a
galla & si piantino laltre che uanno sotto. Et
nelluogo doue si pongono si mescoli il letame
colla terra & non si deno in fosse piantare
accioche le pioue non si raunino & couille
& amortino il giermuglio. Et quando saran-
no nate & alquanto leuate sopra terra si far-
chrino & ui si ponga intorno la terra & qua-
do fara mestiere soauemente la dacqui o:
& se saranno piantate in terra poco lauora-
ta & cauata quando cominceranno ac-
sciere sicauu tutta la terra d'atorno ad esse
profondamente: accioche possano atten-
dere le radici per tutti gli spatii & quando
saranno cresciute si faccia di sopra copritura
a modo di uignia da teza & statura d'uno
huomo. Et irami fogliuti si pongano di-
sopra per lombra & sopra le dette zucche
per lo troppo caldo si pongha herbe accio
che meglio crescano: o si lascino che uouole
le sue uiti andare per terra allaquale fara
utile molto accioche piu tosto & piu zuc-
che produca se i suoi capi principali & piu
grossi un poco nella uetta si rompano ac-
cioche facciano irami equali producono le
zucche. Ancho se trouato un modo di pia-
tare piu tosto le zucche & in elloni & haue-
re piu tosto i fructi cioe che si pone un po-
co di terra trita sopra la massa del letame cal-
do di presente che delle stalte si chaua del
mese di marzo & sopra la detta terra si pian-
tino i semi equali tosto nascerano per local-

do fummo dell'erame. Et poi che saranno nate si deono dalla rugiada della notte disendere con alchuna couertura & nel tēpo che la rugiada sara ristata dicadere incontanente si traspongano con uno poco di quella terra & di letame nelluogo oue uorrai che stiano. Quelle che riserbano per seme sian quelle che prima nascano son piu grosse lequale si deno lasciare indurarsi: e in la sua uite infina al uerno & poi siedono apichare sopra picciolo fummo & ottimamente si conserueranno. Et sapi che la grossezza del picciuolo dimostra per ināzi diche grossezza sara la zucca poi quando lauorrai piantare aprila & trane il seme & sappi che quanto in piu alto luogo saranno i semi nella zucca tanto le saranno piu lunghe. Et ancho sappi che i semi serbati nel predetto modo si serbano pre tre anni. Lazucha e fredda & humida nel secondo grado & gienera chylo flematico: onde si confa a coloro che sono di calda natura & propriamente a colerici o a coloro che sono accidentalmente riscaldati. Impero che mitiga il loro calore & spegne la sete & e loro optima & maximamente se colfugo delle mele corognie o delle melagrane sidia. Et a flematici si dee dare cō pepe con senape e cō menta & lessi arrostitie in uolta nella pasta il uigo che dentro si trouera sidia abere ad alchuno febricoso mitighera il calore della febre & spegniera la sete. Nella cuti febris sidia la sua acqua o lo sciroppo facto di quella. E la zucca cotta colla carne: al tempo di state fa utilita a colerici. I suoi semi sono freddi & diuretichi per la utilita della sua substantia & sperialmente si conuengono in medicina: contra loppilatione del segaro delle reni & della uescica & contra la postema si prenda no le sue granella monde & si pestino bene & si chuochoano alquanto in acqua dorzo & colata sidia allonfermo. Ma se non potesse bere cotale acqua si faccia dessa sciroppo & li sidia & nota che haueranno maggiore efficacia se non bolliranno.

De cocomeri,

cap. xxi.

Cocomeri & icedriuoli desiderano una medesima terra colla zucca & di quelli mesi medesimi & i uno modo si piantano & si cauano d'atorno ma deono hauere minori interualli: & poi che sarà

no piantati i semi suoi doppo sei o dieci di si circhi se sono corotti. laqualcosa si sapra se sono duri o saprano. Et se saranno molli non sono buoni: & impero in loro luogho siedono porre del altri & anchora doppo i sei giorni si deono circhare: & se sara bisogno siedono anchora scambiare. Mōdinsi dell'erbe & impercio non hanno mestiero di far chialli & di ronchamento. Et se macierai le sue granella ouero semi in lacte di pecora & in mulla cioe in acqua melata di uenteranno dolci candidi & teneri secondo che cierti dicono. Et se metterai soteffa la predetta acqua in uasello aperto due palmi soteffe di uenteranno altri trali secondo che uirgilio & martiale aserma. I cocomeri & ciedriuoli sono freddi & humidi nel secondo grado & sono molto indigestibili. Et i ciedriuoli sono peggiori che cocomeri & in ciaschuno la parte di fuori durissima al masticare ma la loro midola gienera piu perfetto che il o & sano prode con la loro substantia mangiati a coloro channo lo stomacho caldo & forte & a coloro che s'affatichano la stete. Ma a flematici & a coloro che non si trouagliano noccono molto & sperialmente allo stomaco & ala sua neruositate. Et la acqua loro ouero il sugo uale a coloro channo febre & mitigano la sete. Non si mangi cotti. Ma solamente crudi; ma le zucche si mangiano cotte solamente. I ciedriuoli quanto minori sono piu teneri & piu uerdi ouero piu bianchi tanto sono migliori & non sono buoni puoi che la loro substantia adureza e il colore acitrinitade per uiene. ma i cocomeri sono migliori quando sono maturi laqualcosa si conosce quando sono mezi legieri.

De cauoli.

cap. xxii.

Cauoli quasi in ogni aere aligniano & desiderano terra grassa leraminata & profondamente cauata. Ma non inanzi terra mezzana che sabbionosa o creta. Et de cauoli cierti hanno le foglie late & grosse & questi comunemente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespissime & questi aduegnia chessi a no molto buoni tutta uia sono meno neui per le ruche & altri uermini che in essi troppo si nascondono. Sono anchora cierti Cauoli channo le foglie grandi sottili &

alquanto cresce per tutto iquali sappellano cauoli romani. Et questi sono migliori che tutti gli altri & che meglio si cuoprono selli haueranno terra ben grassa impero che in lamagra non sono migliori che gli altri. Possonsi seminare & trapiantare per tutoltem po dell'anno nel quale non sia la terra ghiacciata o secca intanto che non si possa lauorare. Ma quelli che si seminano del mese di dicembre di febraio di marzo d'aprile & di maggio si potranno hauere tuta la state & il uero no infino che non si consumano & gustano per troppo freddo. Et se il loro gambi non si diuellino producieranno nella primavera il seme che quando sara maturo si coglie. Ma se si schianteranno da essi piu uolte irami de semi quando nascono sicche la materia del seme si patra tutta se si domano & poi producono belle foglie & per questo modo durera loro uita piu anni. Tutta uia sono certi cauoli iquali agievolmente producono & questi non si possono in cotale modo agievolmente conservare. Et quelli che se seminano dopo mezo il mese d'agosto infino d'ottobre di settembre di ottobre quando saranno alquanto cresciuti & saranno grandi & belli la seguente quaresima & poi apresso & non faranno seme in quella state e non temeranno il gelo o la rugiada del uerno. Ma se inanzi il detto tempo si semineranno producieranno la quaresima il seme & non saranno conuenienti ad usare & se si semineranno doppo il tempo predetto saranno troppo teneri & debili & uenendo il freddo non dureranno & queste cose nelle contrade di toscana sono prouate. Possonsi seminare molto spessi & si possono adquare in tempo di grande asciutto Et dice si che il loro seme si puono serbare per x. anni. Quando si piantano nel pertugio fatto col palo se si tagliano le sommitade delle radici accioche quando si pongono non si ripieghino in su laqualcosa sarebbe ad essi molto dannosa. & nota che le piu cresciute & maggiori piante si deno porre che ben che piu si penino ad apprendere tutta uolta diueranno piu forti. Et non e bisogno che le radici si freghino co fango o con molle letamine che la terra sia molle impero che in la mezzanamente secca piantati aligniano ad uenire che si seccino le foglie infino a tanto che il loro uigore si conforti per la prima pio

gia ueniente & non solamente i cauoli piantati del mese di marzo o d'aprile ma etiam di quegli che di giugno o di luglio o del mese d'agosto si piantano saranno il uerno grandi. Et piantandosi soli in luogo oue non n'altra cosa sia. Et similantemente si piantano ottimamente per i solchi di tutte l'herbe & delle cipolle & degli altri cioe una riga per solcho o due cioe una riga in ciaschuna ripa del sorcolo spartiti luno dall'altro per uno braccio o meno. Ma quanto piu radi si piantano tanto maggiori diuentano & quanto piu spessi minori. Ancho i cauoli iquali di si che si deono per la quaresima piantare ottimamente si piantano intra gradi di cauoli. Il doppio piu spessi che i grandi. Lauorata in prima ottimamente la terra & quasi ridotta impoluerare iquali leuati uia i cauoli grandi rimaranno & potranno dare accioche diuentino grandi & durino per tutto l'anno impero che in quella state non producieranno seme. Anchora si possono per li campi piantare intra i miglio intra la fava & per li solchi del grano & in tutte laltre biade & intra i ceci & intra i solchi de melloni de cocomeri & di cetriuoli. Anche si possono piantare nelle uignie nelle quali bene aligniano. Ma molto le dannificano pero che si troua per sperientia che il cauolo e nemico della uite impero incio che l'andebolisce & l'aride quando le fusse allato. Anchora habbi riguardo quando planti il cauolo che non lo sotterra tanto che nella sommita del gambo sopra la terra non rimanga impero che incontanente perirebbe. I cauoli si deono sarchiare & purgare dell'herbe iutili & quando uerranno le piovie doppo gran secco della state per liquali si spera che riuerdiscano & si rimuouino si deono rimuouere da essi le foglie inutili lequali saranno secche o forate. Il cauolo e freddo & secco nel primo grado ma a uicenna dice che gli e secco nel secondo & genera sangue torbido & malinconico & il suo nutrimento e picciolo. ma quando si cuoce con carne grassa o con galline diuenta migliore. Loro cocitura o uero brodo mollifica il uentre & prouoca l'orina & loro sustanza e secca onde constrectiua. Ma questa operatione sono temperati se mangia luno & laltro insieme cioe i brodi & la foglia: ma dato solamente il brodo solue il uentre & la substanza

ria solo constringe & indura il loro nocime-
to si rimuoue & correggie lessi lessano e git-
tata uia la prima cocitura & i altra acqua cō
carne grassa di pecora o di porco & sidiano
amangiare con pepe & comino o con olio.
Et Auicenna dicie chella sua decotione & il
seme tardano lebrietade & ha proprieta di
secchare la lingua & far sonno & di chiari-
ficare la uocie. Et gallieno dicie che se icauo-
li si danno lessi a ifanciulli gli aiuterano piu
tosto andare. Et Plinio dicie che le foglie de
cauoli marauigliosamente sanano le ferite de
cani. Anche dicie che cauolo poco cotto sol-
ue il uentre & molto cotto lostringie. Anco
dicie chel cauolo conforta in erui onde uale
aparaletichi & a coloro che tremano: & fa a-
bondanza di lacte & il suo sugo uale contro
al ueleno & contro al morso del cane rabio-
so.

Delle cipolle

cap. xxiii.

E cipolle desiderano terra soluta graf-
sa & ottimamente lauorata & il uoi-
1 semi trebbiati durano uno anno so-
lamente. Ma sospesi neguisci si conseruano p-
tre anni senza lesione. Semina si da alchuni
intorno al cominciamento del mese di nouē-
bre. & maximamente per tutta toscana & fal-
si sopra loro semenzaio quasi come uno per
goletto coperto dicerti strami di uerso aquil-
lone per spatio dun braccio & uerso il meri-
gio per spatio di due leuato da terra: & molti
sono che le seminano di dicembre di gienna-
io di febraio & di marzo. Allora che diluer-
no primieramente seminare si possono & si
seminano nellaie sole. Et ancora si possono
con laltre herbe mescolatamente seminare.
Et quando saranno alquanto cresciute & bē
che da prile o di maggio sia spiatā luna da
l'altra un somesso o uero per una spanna di
lungi. Et sene deono porre quattro righe ne-
llaia & quelle che uorrai māgiare in anzi che
siano mature planterai nellaie oue sono le
gathe icitriuoli icocomeri o uero melloni.
Et quando saranno cresciuti si leuino le cipol-
le: oue etandio se saranno la state si mature
ranno auengha che non diuentino così gros-
se come quelle che nellaie sole si piantano &
quando si deono piantare si ricidano le lor
radici in sino alla grosseza dun dito o dun
mezo allato allacipolla & si fichino solamē-

te uisidito sotto terra. Impero che si ageuol-
mente sappigliano che se si pōesseno solamē-
te o cadessino sopra la terra o si portassino le
tame porti etandio discoperti o si piantassino
in terra quasi secche pur che fussero bene pul-
uerizate nascierebbono & crescerebbono
optimamente desiderano dēssere spesso caua-
te d'atorno & dēssere purgate da tutte leerbe.
Et se loro la terra nō sara stata letaminata q̄l-
lo medesimo āno si siede nel tempo che si piā-
tano letaminare accio che optimamente ali-
gnino. Et colte le cipolle mature laqual cosa
si manifesta: quando non si possono sostener
& non crescono piu: le migliori di quelle si pi-
antano del mese d'agosto accio che l'anno se-
guente facciano fructo cioe seme. Et le piu
cattive si piantano accio che laqualesima si
possano auere uerdi. Et le mezzane si serbino
le quali se saranno alluna crescente di uelte ef-
fendo il tempo chiaro & asciutto si conserue-
ranno meglio in luogho tuttauolta obscu-
ro & asciutto: le cipolle sono calde & humi-
de nel secondo grado & se suseranno spesso
dimangiare con l'oro acuitade in gienera-
no nello stomacho mali humori & genera-
no sere & enfiamento & uentositā & fāno do-
lere la testa & uenire pazo per l'oro fumo-
sita che sale al capo & che perchoe al ciela-
bro onde coloro che saufano amangiare i-
pazano & anno terribile & maninconici se-
gui & spetialmente se le mangiaranno leuan-
dosi di infermita & se le mangiaranno crude non
danno al corpo nutrimento nessuno. Ma se si
lessano & gietati uia la prima acqua & in u-
na altra si chiuochano danno buono nutri-
mento & assai maximamente se con grandis-
sima carne & con buono condimento odo-
rifero si condisciono. Et se si prenderanno
crude temperatamente secondo che si con-
uiene per uia di medicina si schaldano & ra-
gliono i grossi omori & uisciosi & aprono
le bocche delle uene & puocano i menstui
& l'orina: & acrescono l'appetito & prouoca-
no la luxuria per l'oro caldeza & humidi-
ta: il loro sugo messo pianari o si riceuera il
loro odore pianari purghera il capo opti-
mamente. Et mangiate crude fanno cre-
scere i capelli. Auicenna dicie che nella
cipolla e achuita inciesiua & amaritudine
& stiticitade cioe afreza o uero lazitate &
quella che piu lunga & piu acuta che la
bianca & lasciuta o uero secca piu che

humida & lacrada e : piu acuta che lacotta & ha uirtu di trare il sangue alle parti di fuori per laqual cosa fa rossa labuccia. Ancho e: utile al nocimento della que quando si mangia. Et il suo seme rimuoue la morfea & quando si frega intorno al uogo del opitia molto ui gioua & se si mescola col mele rimuoue leueruche. Et la cipolla si nalmente & di quelle cose le quali noccono all'ontelletto pero che gienerano mali homori.

Del comino.

cap. xxiii.

Lcomino desidera grasso terreno & aere caldo & semina si del mese di marzo & e caldo & seccho nel terzo grado & si puo serbare cinque ani. ha uirtu diurichia & sottigliatiua onde preso con cibi & nebeueraggi & ne fa uori conforta ladigestione. Il uino della sua decotione & de fichi secchi & del seme del fieno mitiga il dolore delle budella per cagione uentositade. Et il medesimo uino uale contra fredda tossa. Contro all'ontamento della gola si chuocha il comino & i fichi ben pesti in uino & factone i piastro si ponga sopra il luogo doue il dolore. Contra la fredda reuma del capo si ponga cosi prendasi poluere di comino & orbache & insieme si metta in uno testo caldo in uno sacchetto & poi che sia caldo sel ponga in sul capo. Contra la stranguria & diisuria & gli altri dolori per frigiditate si ponga il comino decocto sopra il luogo. Contra il sangue degli occhi non nel principio ma poi si prenda la poluere del comino & sintrida con orlo duouo intesto caldo & factone due parti ui si riponga spesso. Contra il liuidore per percolsa o: in altro modo aduenuto quando sia fresco si prenda la poluere del comino fortile & ben confetta al fuoco & ui si ponga spesso & e: rimedio ciertissimo & il troppo uso del comino discolora labuccia.

Del gruogho.

cap. xxy.

Lgruogho e: di due facte cioe saluatico & dimestico. Il saluatico si semina come laltre herbe il quale e: di picciola utilita ma fa il gambo alto & molte mauole nelle quali nasce il gruogho il quale quando apparisce nelle uare del sole si co-

glie. Il dimestico e: buono il quale non si semina pero che non fa seme. ma le sue cipolle si colgono del mese daprile o di maggio quando sono mature & si lasciano amonchiare octo giorni accioche si macierino allora si mondano & si secchano in luogo caldo non pero al sole accioche non si chuocano. La cui maturitate si conosce allora che le foglie sono secche & conseruasi sopra l'archa na cosa: o solaio che non si acosti alla terra infino al mese dagosto. ma lottimo tempo dapiantarlo e: damezo agosto infino a mezo settembre. Et allora o inanzi o doppo si piantano luna spartita dall'altra colleradici le quali hanno per spatio duna spanna o: assai meno. Ne luoghi oue la terra fusse cara & si metrano soterra quatro dita ne solchi & si lascino due o tre anni & cialchuno anno del mese daprile fallora sono secche le foglie & del mese di maggio di giugno & di luglio se nasce herba nella iede stirpare zappando la terra per tutto nella corteccia di sopra due dita & non piu adentro accioche non si tocchino le cipolle: & se piaciara intorno alla fine dagosto: o del mese di settembre si rada la terra a modo duna aia & dogni uerdume si rimonda & poi si colgono i fiori quando nascono. Et il gruogho si seccha a debile & lento fuoco & chiuso in alchuno luogo si conserua & passati due o tre anni si diuelle si diuelle tuto del mese daprile & da capo si pianta al modo predetto. Il gruogho desidera terra cretosa o mezana & si puote ottimamente piantare: oue sieno state le cipolle poi che sono diuelle. Et e: da sapere che il gruogho non si dannifica molto per l'ombre: ma dannificasi molto dai topi iquali soterra rodono le sue cipolle contra iquali niuna cosa uale tanto quanto rendere la trapola a loro per trugi & fare i solchi tra laie cauati iquali lodifendano dall'umore dell'acqua il quale molto teme & oltre a questo impediscono il trapassamento de topi & dell'alpe le quali anchora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogho e: caldo & seccho nel primo grado & e: nelle sue qualita di temperato & impero e: confortatiuo: onde contra la debilita. Et difecto del cuore molto uale. Et rimuoue il rossore degli occhi per sangue o per altra macula. Seui si pone pesto con rose. Et con tuorlo duouo secondo che dicie. Diascoride. Ancora colui che

SEXTO

bere ilgruogo inanzi nō teme a lebrietade ne troppo mangiare. Ancho legrillande facte diquello non lasciano altrui inebriare ancho inducie sonno & stimula iluentre secōdo che dice plinio Ancho dicie che chura inorsi de serpenti & delli aragni & le puneture delli scarpioni.

Delle cipolle maligi. cap.xxvi.

I Ecipolle maligi sipiātāo come spori cioè una p pertugio scostata per un pie luna dalaltra: lequali grā cie sto fanno lequali poi usiamo lastate seguate doppo apaschua & sono quasi duna medesima complessiōe cōlaltre comune cipolle.

Del cardo. cap.xxvii.

I L cardo sifemina di marzo & desidera terra letāmata & soluta aduegnia che nella grassa meglio allignare & aprendersi & se sipongono in piu saldo terreno fara loro utile contra alleralpe & glialtri animali pero che nō sipuote così ageuolmente forare. deonli seminare lcardi aluna crescente nellaia gia loro apparecchiata & si feminino (spartiti luno dalaltre un mezo piede. Et sideo prendere guardia che il suo semi non sponghino aritroso cioè quello disopra disotto pero che nascerebbono icardi debili & non flessibili. Et non siedono isemi profondare nella terra. Ma presi con tre dita si profundino tāto che la terra agiunga ali primi nodi delle dita & si purghino spesso dalherbe infino atanto che gambi indurino & se caldo soprauēisse sūnaffino. Et se strignierai le piante de suoi semi non hauranno (pi ne secondo che scriue Palladio del mese d'otobre si pōgono le sue piante tralgrano gianato o intra altre biade con palo laqualcosa e: piu utile che porli in crudo terreno legli quādo porreno tagliereno lesommita delle sue radici & ipiastretele di letame & spartireno luna dallaltra tre piedi accio che meglio crescano mettendone in una fossa dun piede alta dedue o tre: & (speso nel tempo asciuto sotto iluerno ui mettereno cienere & lame scolere no con letame. Et quando si colgono non sicolgono tutti insieme pero che non simaturano insieme ma luno doppo laltro. Et sideo cogliere allora cha ifiori nella

parte disotto amodo duna ghirillanda & nō prima. Et non sideo aspettare che fiori siano tutti caduti impero che farebbe peggiore. Et continuamēte ciaschuno anno sene deono leuare le piante accio che non affatichi no lemadre & ifigliuoli o uero irampolli p altri spatii possano crescere equali siedono tutta uolta cōalchuna parte dellaradicie diuellere. Et quelle piante che serberai per seme purgare prima da tutti irampolli sideo no disopra con terra cotta o seccha o cōcor teccia alchuna coprire. impero isemi per sole & per uēti piousogliono aniete uenire.

Della camamilla. cap.xxviii.

I A camamilla e calda & seccha nel primo grado & e prossimiana alla uirtu della rosa nel suo sotrigliamento & la sua caldeza e conueniente come la caldeza dellolio et e apertiuua & sotrigliatiua molificatiua & e: solutiua a ragiōe & questa e: la sua propietade intra le medicine che piu uagliano alla stracheza che nullaltre & e: confortatiua del cierebro pero che risolue le materie del capo.

Della chuscute. cap.xxviiii.

I A chuscute e calda nel primo grado & seccha nel secondo. laquale sideo cogliere cōfiori & sipuote due anni serbare & la sua uirtute principamente e: dipurgare la malinconia & la flegma & lacqua della sua decoctiōe uale cōtrala strāguria & diisuria & ancho la sua herba sessene potra hauere igran quātitade cotta in uino et olio & impiastata allereni & a petignione & allaltre parti oue fusse il dolo. Et autcenna dicie che lacqua della chuscute e: mirabile aliteritia. Et Sarapione dicie che delle sue proprietadi e: daschacciare lantichesuperfluita delle uene.

Del calamento. cap.xxx.

I L calamento e di due facte acquati cho & dimōte. Lacquati cho sapella mēastro quello delle montagnie si chiama nepitella & questo e: migliore pero che piu seccho & sideo cogliere allora che fioriko & allombra secchare & puof

si per tutto l'anno serbare & ha uirtu dissolu-
tiua & consumptiua & il uino della sua deco-
tione & della riquilitia & dellue passe & il ui-
no della decorione della sua poluere & defi-
chi secchi uale contra lafredda tossa & asma
fredda impero che della nepitella predetta si
fa il diacalamento il quale aquello medesimo
uale. Ancho la sua poluere data i uouo dabe-
re o in farina dorzo uale aquel medesimo.

Contra il dolore dello stomaco per frigidade
usi lofermo la sua poluere cotta nel uino o:
necibi. Contra lafredda reuma sideo ugniere
la parte didetto del capo del mele nel quale
sara facta decorione della sua poluere data i
uino dabile o in farina dorzo uale a quello
medesimo. Et poi si faccia laciellatione della
decta poluer scaldara in percola roza o: del
la decta herba impero che molto uale. Con-
tra il discindimento delluola si faccia garga-
rismo dacierto nel quale sia cotta la sua polue-
re & la poluere delle rose contra tenasmon
per flegma uireia o: per altro homore fred-
do lereni fungano dimele & della decorione
della sua poluere & della colosonia & dese-
mi del nasturcio calda sopralculo con bam-
bagia & incotale maniera anchora si libera
la matricie. O si faccia fomento dellacqua del
la sua decorione adisecchare le superfluitade
della matricie & uarra molto.

Della centaurea.

cap. xxxi.

A centaurea cioe siele di terra e: cal-
da & seccha nel terzo grado & e: her-
ba amarissima: & enne di due manie-
re cioe Centaurea maggiore & minore. Ma
la maggiore ha maggiore efficacia & prin-
cipalmente si confa aduso di medicina quan-
to alle foglie & a fiori. Onde quando sideo
cogliere allora che comicia a fiorire & sideo
allombra secchare & si puote in molta effi-
cacia serbar & ha uirtu diuretica & attrati-
ua & consumptiua. Il uino della sua deco-
tione uale a loppillatione del fegato della mil-
za & delle reni & della uescica & alla stran-
guria & dissuria. Onde dicie Galieno che la
centaurea e: delle piu nobili & migliore me-
dicine a loppillatione del fegato & la gran-
de utilidade alla durezza della milza ipias-
ta & beuuta. Contra i uermini dellorecchie
ui si metta il suo sugo col sugo de porri mi-
schiato. Contra il ombrichi si dia il suo sugo

col mele. A chiarificare il uedere si mescoli
sugo della radice della centaurea maggio-
re con acqua rosata se uengano gliocchi.

Del capello uenero.

cap. xxxii.

Il capeluenero e: freddo & seccho
i temperatamente & ha uirtu diureti-
cha per la sotile substantia e fresco
di molta efficacia & si puote poco serbare
pero che sotile herba. Contra al riscaldame-
to del fegato sidia lacqua della sua deco-
tione. Ancho della decta acqua & del zuchero
si faccia scioppo & sel riscaldamento prede-
cto sia co uitio di milza uisi agiunga alchu-
na cosa calda & diuretica. Ancho le plagie
le intinte nel sugo suo o la sua herba pestata
si sponga sulo. Et auicenna dicie che poco de-
clina a caldeza & per cotale cagione e: forti-
glatiua resolutiua & apritiua & in esso e: sti-
ticitade & quando si mescola nel cibo della
carne de galli & delle cuturnici li fa forti a
combattere & auccidere. Et la sua cienere
con acieto & conolio e: utile alla alopitia &
con lolio della mortella & con uino & con
ranno fa crescere icapegli & non gli lascia
cadere. Et la sua cienere con ranno e: utile al-
le forfore del capo & la consuma & diradi-
ca & rimuoue da esso lhumide piaghe: & e:
utile al polmone incio che molto il purga &
prouoca lorina & rompe la pietra & fa ueni-
re i mestruui & mena fuori la seconda & pur-
ga la femina del feto.

Del ciefoglio.

cap. xxxiii.

L ciefoglio si semina dagosto & e:
i buono per tutto il uerno & doppo il
uerno.

Della ciechuta.

cap. xxxiiii.

Aciechuta e: calda & seccha nel q̄r-
to grado & ha uirtu attratiua & co-
i sumptiua & dissolutiua ma non suta
nelle medicine dentro pero che uenerosa &
nella substantia & nelle sue qualitati. Impe-
ro che dissolue tanto che li spiriti infralisco-
no & uegniono meno per loquale infralime-
to si mortificano le membra & ha uirtu opti-
ma quato alleradici & poi secundo le foglie
& ultimamente secondo i semi. Onde il suo

seme alcuna uolta si mette nelle medicine. Contraluitio della milza s'idee in questo modo usare cioe che tutta let ba dimori in acie / to con una libra darmoniacho p dieci gior / ni & poi si mettano abollire le dette cose infu / no a tanto che lo armoniacho sia bene riso / luto & structo & poi si coli con panno . Et questa colatura dacapo si faccia bollire & a giuntoui ciera & olio & senefaccia ungueto dicicuta ilquale e optimo aluitio della mil / za & contro ledure aposteme & contra lar / tetica & contro allepilie si sene fara unio / ne Contro larterica & podagra sichuocha la sua radice i pasta & poi fesse per mezzo sipog / ano sopra lartericha e sicurissimo rimedio. Contralmale del fiancho & contro alla strag / uria & disfluria s'ideono ipiastrare della sua decoctione in uino forte & olio in luoghi do / ue ladoglia: a mondificare lamatrice & pur / gare detreddi homori & uiscosi & aprouoca / re imestruu si faccia fomento della sua deco / ctione in uino & acqua salia. Contra leicofro / le secche s'ideono uiage prima lherbe diuretici che poi si faccia impiastri didue parti di ci / chuta & terza di scabbiosa.

Della scatapuza.

cap. xxxv.

Alcatapuza e : calda nel terzo gra / do & humida nel secondo. Ma ghe / rardo dice nel suo scripto chella e : calda & seccha nel terzo grado. Et e seme / duna cierra erba che per simile nome sapel / la ilquale seme leuatone lacorteccia disuori / si serba tutto lanno. Et s'idee scegliere quel / la che uerde & non forata dentro & che no / e liuida: ma biancha. Lascatapuza ha uirtu / di purgare principalmente laslegma apref / so lacollera. & lamalinconia. Et ha anchora / uirtu purgatiua per le parti disopra per laue / rufita & leuita cha inse. Onde alcuna uol / ta s'ida aifani aconseruatione della sanitate. Alchuna uolta aglinfermi arimouere lan / fermitade. Contra lacottidiana di flegma sal / sa & contra larogna si pesti lascatapuza in / molta quta & poi i uolta nelle foglie de cau / li si metta sotto lacienera & uisilassi assai ac / cio che sichuocha bene & poi quando caua / ta sipriema & olio che nescie si terbi ilquale / sipuo per spatio duno anno conserbare & / quando fara bisogno s'ida allonfermo neci / bi o in alchuno altro modo & in questo mo /

do sipuo fare inganno a molti: o sene faccia / chiara pestandola bene & cociendola con / mele & poi mischiandola coluino . Et nota / che in .xx. libre di uino debbe essere una li / bra discatapuza & quello medesimo nellon / cie & negli altri peli miori. Anche sipuo met / tere lascatapuza ben pesta i brodo di carne / o di pescie o d'altri cibi & magiata molto ua / le aifani & allinfermi. Et gherardo dicie che / lascatapuza e molto laxatiua & purga diso / pra & sotto faricosamente & conangoscia. Onde s'idee prendere guardia che non s'ida / senon a coloro che ageuolmente uomitano / & le lamateria none: digeste. Et non s'ide / no dare a coloro channo stomaco debole & / le budella: pero che subuertton & non s'ida / senon distemperata accio che no dimori nel / lo stomaco. Et no s'idee sopressa dormire ne / riposare senon come nellaltre medicine da / uomito el suo uso e accio che di quelle medi / cine si facciano acute con .x. o .xi. granella / digulciate & peste & cosi simescoli nella me / dicina . Ancho dicie che per semedesima si / puo dare pesta & stemperata conacqua cal / da o: uino et dicie che purga principalme / te laslegma & gli homori uiscosi & max / mamente dello stomacho & delle budella on / de san prode aicollerici & aquegli channo / ilmale del fiancho & agli artetici et alla sebre / cotinua per flegma uitreo o naturale. Et dia / scorido dicie che sene danno dacinque trifi / no anoue granella & quando lo stomaco fa / ra forte si diano intire & se fusse debole s'ida / no peste. Ancho dicie che se le foglie della / scatapuza si cuocono co polli o con herbe / & altri cibi purgano la flegma & lacollera.

Del cretano.

cap. xxxvi.

Lcretano cio sono iuichi marini e / caldo & seccho nel terzo grado & e / herba laquale si truoua nelle parte / marine & ha uirtu molto diureticha per la / seculita della sua substantia. Contra lastran / guria & contro aluitio della pietra & cotra / ilmal del fiancho sipreda della detta herba / & ingran quantitate & si bolla inacqua sal / mastra & in uino & olio & in quella acqua / segna & stia lonfermo infino albellico & se / non sene puote hauere tanta quantitate: im / piastrerane solamete iluoghi oue e ladoglia / & anchora herba mangiata o il uino, doue fa /

fa cotta beuuto prouochera lorida.

Della ciclidonia.

cap. xxxvii.

Aciclidonia cioe Cicherogniola e:
calda et seccha nel q̄rto grado la q̄le
e: di due s̄cte cioe indica & naturale
Quella dindia e: di maggiore efficacia &
operatione & ha la sua radice citrina. Quel
la che si truoua nelle nostre contrade e: di
minore efficacia tutta uolta luna per la tra
sirende & quando si truoua nelle riciete ui
siede mettere la radice & non lherba & ha
uirtu dissolutiua consumptiua & attractiua.
Contro al dolore de denti per caggione di
freddo si prenda la sua radice & si pesti al
quanto & si metta infra i denti & disopra p̄o
ga laglio. Apurgare il capo & alluola ripe
na dhumido freddo uisiponga la sua radice
cotta in uino & l'onfermo ricieua il summo
del detto uino per laboccha & poi gargari
zi il uio laqual cosa asciughera luuola & pur
ghera il corpo. Et plinio dice che per lo su
go della Ciclidonia gliocchi della rondine
cauari ouero damnicati al primo si riduco
no.

Del curiandolo.

cap. xxxviii.

Lcoriandro e: herba assai comune
la quale e: calda & seccha nel secon
do grado il chui seme siede mettere
nelle riciete il quale si serba per due anni &
per lo suo odore ha uirtu confortatiua: on
de a confortare la digiessione & alla doglia
dello stomaco per uentusitate s̄dia il suo se
me necibi. Et il uino doue sara cotto abere.
Ancho la poluere del suo seme gietata sopra
la carne la fa saporosa. Et ysidoro dice che
il suo seme dato in uino dolce incita gli homo
ri a luxuria. Ma siede guardare che non se
nedia troppo pero che farebbe lhuomo fu
rioso & pazo. Et la sua herba col seme e: ue
nenosa acani & gliuccide se alquante fiate
nemangiano.

Della consolida.

cap. xxxviii.

Aconsolida maggiore cioe rigaligo
e: di fredda e seccha complessione &
la sua radice propriamente e: mele
la quale ha uirtu di constringere la grossa

substancia & serbasi cinque anni & la sua pol
uere data necibi uale contro al fluxo del san
gue de mestru & contro al fluxo del uentre
& posta di sotto uale cōtra fluxo de mestru
& similmente le fomentationi della sua her
ba fa cte.

Dal cocomero.

cap. xli.

Ecocomero saluatico e: herba nota
del chui sugo s̄sa elatterio in questo
modo cioe chene di caniculari il fru
cto della sua herba sicoglie allora che quasi
maturo & si pesta & sene caua il sugo & si po
ne al sole & si seccha. Et cierti locu ocono in
fino che tutto dissatto & quello cotale e: me
no laxatiuo & anena piu dolcemente & al
tri bollono il sugo suo col mele quasi infino
al consumamento del sugo & danlo a modo
di lattuario il quale assai solue per le parti di
sotto. Puossi per due anni serbare & ha uir
tu dipurgare principalmente la flegma & gli
homori uiscosi & humidi & poi la collera ne
ra o uero malinconica: onde uale contra la
parlasia apoplexia & epilepsia & contra la co
lica & contra male del fiancho & contra la
febre quotidiana per flegma uitrea o natu
rale & e: utile alli sciatichi artetici & poda
grici. Impero che trae asse dalle parti dallu
gi spetialmente & purga ancho. E: medicina
utile a tutte le cose o uero infermitade per
flegma & non pero si da solo & purga il ue
tre per boccha & siede usare mescolandolo
con altre confectioni & si faccia acura la me
dicina duna oncia et comprendera la latte
rio. Non dee dormire sopresso ma si muoua
incontanente che la haura preso si come que
gli che prende le lebero che suole inducie
re suffocatione. Et nell'infermitadi del fian
cho anzi che s̄dia siede all'onfermo fare al
chua cristeo mollituo & poi gli sene faccia
upalra di cocitura di malua & doliu & di
mele cō oncie cinque de letterio & sara opti
mo contra l'infermita del fiancho & contro
la retica et ragra & podagra. Ancho la decia
herba se si puote hauere si pesti alquanto et
bollita in uino et in olio et posta nelluogho
oue e: la doglia uale alla straguria et alla po
dagra et al dolore del fiancho. A prouoca
re i mestru si confectioni la poluere delle latte
rio et conolio mucellino et conolio comu
ne et uisiponga la bambagia dentro intinta:

amaturare lefredde apofte me fiprendano oncie cinque de latterio & farina dorzo & cō ferrifi inſieme con tuorlo duouo & uiſpōga ſuſo. Anchora dello eletterio & della tremē rina ſi fa optimo ſmpiaſtro darompere lepo ſtēme. Auermi dellorecchi ſidee cōficiere le latterio inquantita dcinque grani con po cho acieto & tiepido uiſi metta dentro. Ad o gni dolore diſtomaco per caggione fredda ui ſidee ungere dello eletterio conacieto cō ſecto. alle lēriggini della faccia & adognial tra ſuperfluita rimnouere prēdi cieruſa cioe biacha & canſora & eletterio inquantita del le predette due coſe & conſetta conacieto in modo dunguento & peſta in mortaio in ua ſello diuetro & uidimori. p.xv. di & poi nel p̄detto mortaio colpeſtello medefimo ſime ni giungniendoui acieto ſe fuſſe ſodo & ſe ne unga lafaccia pero che rimuoue ilpanno & lelentigini marauigliofamente.

Del dittamo.

cap.xlii.

I Ldittamo che per altro nome ſichia ma fraſſinella pero che ha leſue frō de amodo di fraſſino e caldo & ſec cho nel quarto grado & e. radicie duna her ba che dittamo ſimigliantemente ſapella la quale in luogo caldo petroſo & ſeccho ſpe tialmente ſirruoua & ha uirtu diſſolutiua & conſumptiua & arrare aſſe ilueleno Contro almorſo degli animali uelenoſi uiſiponga ſu ſo lherba o laradicie della predetta erba pe ſta : anchora ilſuo ſugo ſidia coluino. Et la ſua poluere ſintrida col ſugo della menta & uiſiponga ſuſo:& ancho ſidia abere. Ancho dicie liſderio chelli e di tanta uirtu che ſuel le ilferro & mandalo fuori della carne. onde lebeſtie ſactrate giutano leſacte mangiando quelle.

Dellendiua.

cap.xlii.

I Endiua che per altro nome ſi chia ma latuca ſaluaticha e fredda & ſec cha nel ſecondo grado & ilſuo ſeme & foglie ſi cōſa aduſo di medicina & ancho ra lefoglie ſi conſanno ad uſuo di cibo. Ma laſua radicie non ha uirtu alcuna & leſue fo glie uerde ſon di grande efficaccia & opera tione & ſecche niente adoperano & ha uirtu di confortare:onde uale contra loppilatiōe

del ſegato & della milza per cagione dicol lera & uale contra laſemplicie & doppia ter zana & contra liſterizia & riſcaldamēto del ſegato:& contra lecalde appoſtēme mangiā dole leſſe o crude. ancho loſciroppo ſacto della ſua decotione & del zuchero uale a q̄l medefimo. Ancho ilſuo ſugo ouero ſiroppo dato con reubarbaro ilquarto o uero ilſeſto giorno doppo ladigeſtione della materia ua le. Ancho contralcalore del ſegato & cōtro alle calde appoſtēme uale. ladetta herba & poſtaui ſuſo a quel medefimo uale ilſugo im piaſtrato. Et ſe nō poi hauere lefoglie chuo ci in acqua ilſeme dellherba peſto & ponlo in ſuo luogo. Et alberto dicie che lacqua de lendiua colla cietuſa cioe biacha e mirabi le adinfreddare qualche coſa che ſidee ifred dare.

Della Ella

cap.xlii.

I Ella non ſi ſemina pero che non p̄ ducie ſeme. Ma laſua corona ſipian ta o lamaggiore parte del meſe doc robe interra graſſa & profonda cauata & ben riuolta & trita. Lella e calda nel terzo grado & humida nel prio & enne didue ma niere cioe dorto & di campo. Quella del cā po e di maggiore efficaccia quanto alle radi ci & laſua radicie ſicoglie nel principio del la ſtate & ſeccaſi alſole accio che non ſi cor rōpa per humore. Et ſidee laſua radicie met tere nelle medicine . Puoſſi ſerbare per due anni & per tre & ha uirtu leuificatiua & mō dificatiua:onde uale contra inerbi per frigi dita indignati . Contra dolore de membri ſpirituali per fredda cagione & contra uen tuſita & contra fredda toſſa daſi iluino della ſua decotione. Laſua poluere colla poluere del cienamo delicatis . Solue lauentuſita de membri ſpirituali. Laſua herba decotta i uino & olio diſſolue il dolore del fiancho & laſtranguria. Contra laſma fredda ſidia laſa rina dorzo nel quale laſua poluere ſia cotta & ha uirtu rubificatiua & ultima aſterſione.

Della ſegatella.

cap.xliii:

I Aſegatella e fredda et ſeccha nel pri mo grado & e herba che creſcie ne luoghi acquidofi & ſpecialmente in luoghi petroſi laquale ha molte foglie che

fi stringono alla terra & alle pietre & la sua uirtu e: diuretica per la sottile substantia & refrigeratiua: onde lacqua della sua decoctione uale contra loppilatione del fegato & della milza per calda cagione & contro al riscaldamento del fegato & lo sciropo facto dellacqua della sua decoctione giugnendo ui reubarbaro nella fine della decoctione fa: ra optimo contra lagialleza.

Della ruchetta.

cap. xlv.

Eruca: e: calda & secca nel quarto grado & ladimeftica e: dimaggiore efficacia che la saluatica. Et i suoi semi si conseruano spetialmente ad uso di medicina appresso le foglie. Lacui uirtude e: cōsumptiua & prouocatiua del coito: & cotta colla carne uale ad incitare il coito & ladistinteria & lastranguria & la paralasia. Anchora lessi chociera in uino & simpiastrera alle reni prouochera alluxuria & posta sopra la petignione prouoca lorina. Et il suo seme maximamente della saluatica fa erectare la uerga.

Dellebio.

cap. xlv.

Llebbio e: caldo & secco nel terzo grado & le cortecce delle sue radici & tuoroni spetialmente sono medicinali. Le cortecce delle sue radici si colgono la primavera & si seccano al sole & si serbano per tutto l'anno & ha uirtu de dissoluerre & di consumare & di purgare la flegma & gli homori uiscosi. Et si dia il suo sugo il quale purga astraendo di sotto & di sopra angolosamente onde non si dee dare se non quando la materia e: digiesta & quando il corpo e: disposto a fluxo siccome nellaltre uome che medicine. Et uale alla febre continua & alla lunga terzana per collera citrina o uertellina. Anche uale alloppilatione del fegato & alliteritie & alla collica & al mal de fiacho & mena fuori lacqua leucostaticorum educit. Et il suo e: che si dia il suo sugo per se o nella sua decoctione si distemperati altra medicina: o si giunga con lo sciropo & oximele laxatiui o si cuoca con mele infino alla consumptione del sugo. Contra lenfiamento della stremita & contra larteticha si faccia bagno dacqua calda doue le sue radici & tuo-

rioni & tutta lherba siano cotti.

Del finocchio.

cap. xlvii.

Il finocchio si semina del mese di dicembre digiennaio & di febraio & dogni tempo si traspone & e: caldo & secco nel secondo grado & ha uirtu diuretica & di sottrigliare la grossa uentrustrade. Et mangiato doppol cibo uale a tutti aceto si equali si fanno per indigestione & questo fa per la sottile substantia & per le sue qualita. El suo seme: le foglie & le radici si conseruano ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell'autunno & si serba per tre anni. Le cortecce delle radici si colgono nel principio della primavera & si serbano per mezzo l'anno. Contra loppilatione del fegato & della milza & contra lastranguria & disturia & contraluitio della pietra per freddo humore si da lacqua della sua decoctione. Ancho il finocchio cotto & mangiato contra le predette cose uale. Ancho questa medesima acqua o: uino solue il dolore dello stomaco per freddeza o per uertulita & conforta ladigestione. Quel medesimo fa la poluere del suo seme Contra al panno degli occhi & pizicore si ponga il sugo delle sue radici in uasello eneo per .xv. di al sole & a modo di collera si metta negli occhi. Contra il pizicore degli occhi experimento ciertano se: cioe alo sugo di finocchio et si ponga in uasello eneo per .xv. di al sole et poi si metta negli occhi a modo di collirio.

Della fiamula.

cap. xlviii.

Astamula e: calda et secca nel quarto grado et chiamasi fiamula perche ha uirtu in censiua et e: simigliante alla uitalba nelle foglie et ne fiori ma i fiori sono azzurrini. Quando e: uerde e di molta efficacia et secca uale niente o poco. A far cauterio senza fuoco pestili la fiamula et pongala sopra l'ulcera che si uole incindere et uili lasci un giorno et trouerassi labuccia arrostita et arsa. et poi si curi a modo di cerusico. A rompere la postema quando fusse conuertita in marcia et il capo e: duro si dee la detta herba con olio pestare et porre sopra et l'olio si pone a relaxatione accioche la fiamula non disecchi troppo.

Del fummo sterno.

cap. xlviii.

L fummo sterno e herba assai cono
i sciuta laquale e: calda nel primo gra
do & seccha nel secôdo & e di grã
de efficaccia uerde & seccha & principalme
te purga lamalinconia & appresso laslegma
falsa & lacollera adusta & e diureticha. Con
tra larogna si pndáo oncie due del suo sugo
& giuntoui zucchero sene faccia scioppo &
sidia con lacqua calda o uisigiuga il seme del
finocchio. ancho si faccia questo ungueto nel
olio dele noci & uisiponga poluere di fulig
gine sotile & si confecti con acieto ilquale
ui giugnierai & col sugo del fummo sterno
in maggiore quantita che dellaltre cose & se
nunga lonfermo nel bagnio & e optimo. Et
habbi amentechel suo sugo si dara tre uolte
la settimana come e detto optimamente pur
ghera gli omori che larogna producono.
Ancho ladetta herba cotta in uino & posta
nelluogo della podagra uale molto.

De funghi.

cap. i.

E funghi cierti sono buoni & cierti
d mortali. I buoni sono piccoli & ritô
di iquali appariscono nel principio
della primavera & uengono meno del mese
di maggio & cosi facti funghi mai non noc
ciono altrui nefecioro nocimento subitame
te. Ma tutta uolta e: da sapere che tutti giene
rano nutrimento maluagio. Ma imortali so
no quelli liquali nascono appresso ferro ru
ginoso: & anchora sono altri funghi morta
li aduegnia che incontanente non uccidano
Et questi sono quelli che nascono appresso
le cose putride o allato allabitazione dalchu
no uelenoso animale: o allato a cierti arbori
channo diloro proprietate corruptione a fu
ghi sicome liliuo. El segno de funghi mor
tali e questo cioe che nella parte disopra la
sua buccia e una humidita uiscosa corrotta
& che tosto simura & si corrompe itra lema
ni dicoloro che licolgono. Et nelle nostre
habitatione situouano funghi iquali sono
lati & spessi & che hãno alchuno roffore ne
la parte disopra & in quello roffore ha mol
te ampolle leuate dellequale sono alchune
rotte & alchune no & quello e mortale che
tosto uccide & chiamasi il fungo delle mos
che Impero che poluerizato in latte uccide

le mosche.

Del fieno greco.

cap. li.

L fieno greco e caldo & seccho &
i ha substantia uiscosa: onde ha uirtu
di maturare & di laxare. Amaturare
le posteme si dee la sua farina conferire o ue
ro conficiere con torlo duouo & porlaui su
so pero che matura & sottiglia. Amaturare
& arompere si mescoli con trementina & ui
siponga suso. Ancho lherba del predetto se
me cotta in olio sopra posta e utile amatura
re. Alla postema delli spiritali mebrsi prẽ
da la farina del fieno greco messa in uno sac
cheto & cotta in acqua con maluauischio si
ponga disopra ala postema dello stomacho
& delle budella facciasi della farina del fie
no greco & dellacqua predetta poltiglie &
ui susopra pongano.

De gambugi.

cap. lii.

Gambugi sisono di natura dicauoli
i & hanno forma de cauoli ifino ches
si uenano achiudere. Ma poi che so
no chiuse leloro foglie diuentano quasi bia
che sicome letoniche o uero spicchi di cipol
le & crespe & desiderano aere freddo Impe
ro che in caldo & temperato non si chiudo
dono ma rimangono aperti sicome icauoli
& cosi desiderano laterra che desiderano ica
uoli & fanno sene cõposte come delle rape
& ancho si seminano come icauoli.

Della gramignia.

cap. liii.

A gramignia ha uirtude stiticha &
i ha uirtu di saldare leferite & disolue
re iluetre & ha a saldare lepiaghe de
le reni & della uescicha & amitigare il dolo
re della milza e il suo sugo dato abere ha p
prietade duccidere ilombrici Questa herba
conoscono icani iquali quando purgare si
uogliono lamangiano secondo che scriue
Plinio.

Della gientiana.

cap. liiii.

Agientiana e radicie dũa herba che
i simigliantemente cosi e appellata. la
cui radicie solamente e medicinale.

Cogliesi nel fine della primavera & poi che e: secca si serba per tre anni. Nasce il più ne monti & luoghi ombrosi & e: humida & calda & secca nel terzo grado & ha uirtu dioluere di consumare & di aprire. onde uale & e: diuretica & se la sua poluere si da in uino & con acqua dorzo uale per la asma anricha. Et il sugo della sua radice manda uia la morfea & sana le piaghe & le ulcerationi che ruscue. & ancho beuuta fa gran prode a chi fusse caduto dal ro & fusse calterito & lacerato & e: ultimo rimedio contro al morso dello scarpione & contro alle ferite auenenate & al morso de cane rabbioso se bene beono due oncie.

Della gariofilata.

cap. lii.

Agariofilata cioe garofanata e simile gliante alle nouelle foglie del pruno o d'apijoni & la sua radice e: odorifera & ancho le foglie. Et e: calda & secca nel terzo grado & la fresca e: di maggiore efficacia che la secca & se bati per uno anno & ha uirtu consumptiua apertiuu & dissolutiua & chiamasi gariofilata pero che il suo odore e: simile a quegli de gherofani o il suo sapore & la sua operatione. Contro la cardiacca uale molto se cotta in acqua marina & olio si pone dalla parte dinanzi & di dietro. Ancho a confortare la digestione & contro la doglia dello stomaco & delle budella per cagione di freddo o di uentusita si da il uino della sua decotione.

Del riuistico.

cap. liii.

Vinulo cioe riuistico ouero leuerti co loquale fa fiori i quali per loro sechezza si conseruano lungheffima mente il loro uirtute si che comune opinione e: giamai non si corrompono. Et il loro odore e: acuto & forte & sono caldi & secchi & dissolutiui delle uiscositadi & incisiui & conserua da corruptione il licori ne quali si mescola.

Del iusquiamo.

cap. liii.

Iusquiamo e: freddo nel terzo grado & e: seme duna herba che si chiama cassilagine ouero dente caualino

& questo seme e: di tre latte Impero che al chuno e: bianco al chuno rosso & al chuno nero. Il bianco el rosso siciliano ad ufo di medicina. ma il nero e: mortifero. Et habbiamente che se l'iusquiamo si dee ricieue dentro per bocca si de dare il seme & se di fuori si ricieue si da l'herba. Ma il seme e: di maggiore operatione & ha uirtu di fare dormire & costringere & di mortificare. A prouocare il sonno & infermita acuta si faccia fomento dell'acqua doue sara cotta la sua herba intorno alla fronte & intorno alle tempie & intorno apiedi & ancho se ne lau. Et poi si faccia questo impiastro. Prendasi la poluere del suo seme ben sottile con l'album del luouo & con latte di femina che mudi schia fanciulla & con un poco d'aceto & si ponga alla fronte & alle tempie. Ancho a costringere le lacrime si faccia quello medesimo impiastro. Contro la dissenteria si faccia della detta herba & si sponga pero che rimuoue il dolore. Contro il dolore de denti prendasi il suo seme & si ponga sopra i carboni & l'onfermo ricieua il summo per bocca & latenga sopra l'acqua & apparira sopra la qua una cosa amodo di uermi che si muouano. Il suo seme posto anchora sopra il dente per cagione calda rimuoue il dolore & se bati per .x. anni.

Dello ioppo.

cap. liiii.

Ioppo e: caldo & secco nel terzo grado: & in secondo le foglie esiori ma non le sue radici: ha uirtu diuretica & consumptiua & attractiua & il uino della sua decotione et de fichi secchi uale contra la fredda tosse. Ancho il uino della sua decotione et del seme del finocchio rimuoue il dolore dello stomaco et delle budella. Et il fomento facto dell'acqua della sua decotione mondifica et netta la matricie dalle superfluitade et quello medesimo adopera il suppositorio facto della sua poluere et dell'olio musciellino. Ancho la sua poluere o l'herba scaldata nel testo et posta al capo o per se o infaciello uale per il freddo catarro et al cadiamento dell'uuola. Al mal dell'uuola prenda si la detta herba et si cuochi in aceto et si gargarizi. ancho la detta herba cotta nel uino et impiastata rimuoue la doglia che per uentusita aduiene.

Delliaro.

cap. lviij.

Iaro cioe giches e / caldo & seccho
 1 nel secôdo grado & truouasi nelluo
 ghi secchi & humidi montuosi & pia
 ni & nel uerno & nella state ha grande effi
 catia secondo le foglie & maggiore secondo
 le radici & maximamente secondo ciete tur
 bosita che sicolgono fendonsi & seccansi. Et
 ha uirtu didisoluere damorbidare & di forti
 gliare. Contra lensiameto degliorechi si fac
 cia impiastro della decta herba insieme col
 le turbositade predecite nel uino & nellolio
 cotta & uisigiunga comino & siponga sopra
 gliorechi. Contra lefredde apposteme sipre
 da la decta herba tutta colla sua turbositade
 & si pesti colla sungnia uieta. Contra leno
 uelle scrusole siprenda la decta herba & si
 pesti conisquilla & consungnia uieta dorso
 & siponga sopra essa & lesaranno fresche ne
 guarra lonfermo. Asare bella & netta lasac
 cia & affotigliare labuecia sisaccia poluere
 sottile delle sue turbositadi secche & confet
 te conaqua rosata & siponga alsole isino che
 lacqua sia tutta desicchata & se nunga lasac
 cia & cosi si faccia tre o quattro uolte o piu
 & di quella poluere solamente con lacqua
 rosata sunga lasaccia & purga piu & fa piu
 bella lasaccia che labiacha. Ancho lasua pol
 uere solamente rode lacarne superflua.

Del calcatreppo.

cap. lx.

Acalcatreppa e / una herba molto
 1 spinosa delle cui radici sifa lazenze
 uerata in questa maniera che indue
 libre di mele & libra una di calcatreppa mō
 da o dipastinaca si metta oncia una e meza o
 due di giengiuo o pepe solamente lamita
 de in questo modo lauinsi ben primieramē
 te lacalcatreppa et si gitti illegnio cheue dē
 tro poi optimamente si cuoca o uero che si
 cuoca imprima & poi si gitti illegnio. Ap
 presso sitagli minutamente & posto il mele
 alfuochio & optimamente schiumato simet
 ta in esso ladetta calcatreppa & ilgiengiuo
 o uero pepe & bollano infino atanto che di
 uenti spesso conuenieuolmente. Et se nella fi
 ne della sua decotione sigiugniera poluere
 di seme di rucha e pinocchi sara optima alcoli
 to & ad erectare ilmembro.

Del ghiagiuolo.

cap. lxi.

Ris ireos o uero ghiagiuolo e / una
 1 medesima herba le cui foglie sono si
 miglianti aspada con fiori porpori
 ni o uero bianchi Impero che quello che
 sappella iris ha fiori porporini. Quello che
 sappella ireos glia bianchi & sono duna me
 desima uirtu. Et solamente nelle medicine u
 siamo lasua radice didare. Cogliesi nel fine
 della primavera & lisecha & serbasi per due
 anni: & e calda & seccha nel secondo grado
 & ha uirtu diureticha: onde dissolue & apre.
 Contraluitio delli membri spirituali. Con
 tra loppilatione della milza & del fegato &
 delle reni & della uesicha & contraldolore
 per uentusitade e utile iluino della sua deco
 tione. Et ancho lasua poluere ha uirtu di ro
 dere soauemente lacarne superflua. Alpan
 no degliocchi rimuouere sisaccia colui del
 la sua poluere & dellacqua rosata.

Della Regolitia.

cap. lxii.

Aregolitia e: radice che desidera ter
 1 ra ben soluta & spetialmente sabbio
 ne acciaio che uientro ageuolmente
 metta molte & longhe radici: laquale sipian
 ta & ageuolmente sappiglia & intorno a se
 pullula molto & forse sel suo gambo tenero
 sipiegna alla terra & sicuopra siconuertira
 in radice amodo della gramignia & della
 menta & della robbia: laquale radice e cal
 da & humida temperatamente & sideo scie
 gliere & prendere quella che nō sia troppo
 grossa ne troppo sottile & che sia gialla den
 tro & che non faccia poluere & lanera e la
 biancha sideo gittare uia. Il suo sugo e duna
 medesima operatione conessa & anchora di
 piu. Et fassi in questo modo cioe che sideo
 prendere quando e uerde et sideo pestare
 et bollire in acqua et si cuoca quasi in fino
 che sia consumpta poi si prieme. Et la sua de
 cotione facta inacqua uale contra tutti iui
 ti del petto et cōtra lapleuoplemotia et pleu
 resis. Ancho iluino doue sara cotta uale con
 tra latossa. Aquel medesimo uale illactoua
 rio confecto della regolitia pigliando il suo
 sugo et factone lactouario cō mele. Ancho
 la regolitia masticata et tenuta sotto lalingua
 mitiga lasete et laspreza della lingua et della
 gola.

Del giglio.

cap. lxxiii.

Lgiglio si pianta del mese doctobre
 i & di nouembre interra grassa & be-
 ne lauorata & prendonsi gli spichi
 suoi ouero bulbi cioe cipolle uerdi o secchi
 almodo che sifa degliagli & si pongono lun-
 ghodilungi luno dallatro una spanna o un
 piede. Ancho dicie Aristotile che sel gambo
 del giglio inanzi che sia aperto il suo seme o
 uero fiore si pieghera in terra intal maniera
 che la sua cipolla non si dibarbi & si cuopra
 colla terra isfra pochi giorni mette inciaschu
 no nodo del gambo una cipolla amodo del
 suo bulbo Il giglio e caldo & humido & so-
 nodi dua maniere dimestichi & saluatichi.
 Ma desaluatichi alchuni fanno ifiori purpu-
 rini iquali gigli sono di maggiore efficacia
 Altri sono che sono gialli. Ma idimestichi se
 saranno pesti con fungnia uechia & conolio
 cotti maturano il freddo apostema. Contra
 ladurezza della milza prendasi la sua radicie
 in gran quantitate colla brancha orluna &
 colla radicie del uischo. Et si metta in uino
 per .x. giorni & poi si coli & giuntoui ciera
 & olio sene faccia unguento. A colorare la
 faccia prendi leturbosiradi delle radici del
 giglio saluatico & secchale & poi le polue-
 riza & distempera conacqua rosata & falle
 secchare: laqual cosa facta tre o quatro uolte
 solamente quella poluere & anchora confe-
 cta conacqua rosata. fregherai sopra la fac-
 cia. Ancho lauando sene mundifichera la fac-
 cia & rimouera le crespe. Ancho dicie Dia-
 scoride che le sue foglie cotte & peste sopra
 illuoghi arsi uagliano molto. Et quello me-
 desimo fa la sua radicie se pesta conolio uisi
 pone Impero che la sua uirtude e mitigati-
 ua. Ancho mena fuori lapurgatione de me-
 strui perche e apritiua. E constringie lenfia-
 mento. Et impero uale contro ali apostemi
 per uentufita Se la sua radicie pesta conolio
 spesse uolte uisi pone: ma Plinio dicie che le
 sue cipolle coluino sanano le trasfette de ser-
 penti & lamalitia & il ueleno defunghi & se
 sicocierano in uino mischiandoui olio solu-
 no ichioui & nodi depiedi & fanno rendere
 ipeli neluoghi abrucciati o uero arsi. Ancho
 se sicociera in uino & uisi agiunga mele so-
 correrano alle uene tagliate. le sue foglie cot-
 te in uino sanano le ferite. De suoi fiori si fa
 olio & acqua sicome delle rose.

Del lingua auis.

cap. lxxiiii.

Ingua auis cioe coregiola e: calda
 1 & humida nel primo grado & ha le
 sue foglie piccole & acute simiglian-
 ti alla lingua delluciello. laquale quando e:
 uerde e di molta efficacia. Ma seccha nien-
 te uale & ha uirtu dincitare aluxuria & se si
 cociera ladecta herba concarne & olio o co
 grasso incitera aluxuria. Et ancho uale se si
 cuocie & uisi giungie zucchero aquegli che
 sono consumpti. Contra la secchezza del pe-
 cto sidia laqua doue fara cotta uarra meglio
 se uisi giugnera draganti.

Della romicie.

cap. lxxv.

Llapatio o uero la romicie e: calda
 i & seccha nel terzo grado o nel seco-
 do. Secondo Auicienna & enne di
 tre maniere: cioe di quello che ha le foglie
 acute & questa e piu efficacie. Et di quello
 che a le foglie larghe ilquale e: dimestico &
 questo e: piu pueiuole adulare. Ancho e di
 quello che ha le sue foglie tonde & la sua uir-
 tude e: dissolutiua & laxatiua apritiua & for-
 tiglatiua. Contra la rognia prendasi il su-
 go dellapatio acieto & olio musciello & pe-
 cie liquida & bollano insieme. Et poi si colli
 & alla collatura si giunga poluere di tartaro
 & di fuliggine & sene faccia unguento ilqua-
 le assai e conuenieuole ai rognoli. Auicien-
 na dicie che la sua radicie cotta con acieto
 uale alla rognia molle & alla impetigine
 & la sua decoctione conacqua calda uale al-
 pizicore & simigliantemente ladetta her-
 ba e: optima per se medesima in bagno.
 Contra limpetigine & serpigine si faccia
 decoctione del suo sugo & della poluere
 dellorpimento. Amaturare li appostemi
 prendasi illapatio ritondo & si pesti & si
 cuoca in olio o con fungnia. A rompere
 gli appostemi prendasi illapatio acuto &
 iapparechi nel sopradecto modo & uisi pon-
 ga. Contra la stranguria & dissuria pren-
 dasi ladecta herba & sicuoca in uino & olio
 & si ponga sopra alpetignione & prouoca
 lorina in molta quantitate. Ancho lacqua
 o uero il uino in che fara cotta solue loppila-
 tionede la milza & del segato. Contra le cro-
 sole di nuouo facte preda si illapatio acuto et

si pesti insieme colla sugnia & uisiopnga.
 Contra illombrichi uale il suo sugo insieme
 col sugo della ruta & si metta nel naso i pic-
 ciola quantitate in caldo aere o imbagnio.
 Ancho illapatio crudo o cotto mangiato ua-
 le airopniosi.

Della latugha.

cap. lxi.

Alatugha si puo seminare & traspiā-
 1 rare quasi in tutto l'ano intera gras-
 sa & ben lauorata sol per se o con al-
 tre herbe & quella che fara seminata nelau-
 tunno utilmente si pianta del mese di diciem-
 bre intorno alaie dellherbe lequali in quel
 tempo si seminano Impero che non teme il
 freddo: ma sene fortifica e fara buona dop-
 po il uerno con altre herbe ifino atanto che
 fara il seme: ma quelle che sono della natura
 delle picciole non si traspiantano. Ma quel-
 le che sono delle grandi lequali sappellano
 latughe romane & channo illoro seme bian-
 cho si deono trasporre accio che crescano &
 diuentino dolci & molto saurao collonaf-
 fiare nel tempo del seccho. Lalatugha e fred-
 da & humida temperatamente. Et altri dico-
 no chella e calda & humida temperamen-
 te & percio e migliore de tutte laltre herbe
 & temperatissime rispetto allaltre. onde i ge-
 nera buono sangue & molto ecopia & abon-
 danza di lacte & se non si laua con lacqua e
 migliore. Tosto si smaltisce & prouoca lori-
 na & amorta il mordimento dello stoma-
 co che uiene per collera rossa. Et raffreda
 il bollimento del sangue & a coloro che non
 possono dormire inducie sonno laudabil-
 mente & si senefa impiastro. Aldolore del ca-
 po chauenga per collera rossa oper sangue
 rimouera il dolore & diuentra piu conuenie-
 uole amangiare cotta che cruda: per ochel
 suo lacte per localore del fuoco sciema per
 loquale era indutiuo del sonno. Ma aicolle-
 rici e conuenieuole cosi cotta come cruda.
 Et nel suo principio cioe quando e giouane
 e piu utile allo stomaco e piu conuenieuole
 adacresciere illacte alla femina & losperma
 delhuomo. Ma quando indura & non e co-
 piofa dilacte sciema la sua humidita & diue-
 ta amara. onde diuiene apritiuo: ma gienera
 sangue pessimo & pero diuentra nociua aco-
 loro che lufano. po che fa maluedere & cor-
 rompe lamateria dello sperma. Ma quando e,

tenera uale molto nelle febrile leffa o cruda.
 Et cotta nellaceto agiuntoui gruogo solu
 loppilatione della milza & delsegato Apro-
 uocare il sonno prendasi del suo seme & sicco
 secti con lacte di femina che nutrica fanciul-
 la femina & con lalbume duouo & sene fac-
 cia impiastro sopra letempie. Ancho lapol-
 uere del suo seme con lacte puoca il sonno.
 Et quello medesimo fa a coloro chafebre da-
 to con lacqua calda. Cotto al caldo a poste-
 ma si consetti con olio rosato & uisiopnga &
 consumalo & rompe. Ancho lompiaastro de
 le sue foglie facto souiene aquelli chano eri-
 sipila. Ancho il suo seme dato abere soccorre
 a coloro che spesso si corrompono. Ancho
 e una spetie di latughe lequali anno le foglie
 piu strette & piu aspre & meno uerdi & que-
 sta e amara & dimagior caldeza & secchezza
 che ladimesticha. Ancho dicie plinio che u-
 na spetie di latugha che per se medesima na-
 scie laquale sappella latuha caprina: laquale
 se sigitta in mare si mauoiono ipesci che ui-
 no prolimani. Ancho e unaltra spetie di la-
 tuha che nascie ne campi: le cui foglie peste
 colla polenta uagliano alle budella. Et que-
 sta cottale appellano igreci isop: Ancho ne
 unaltra spetie che cresce nelle selue laquale
 appellano staron: le cui foglie peste colla po-
 lenta uagliano alle ferite: & stagniano il san-
 gue & leterite che si corrompono sana & gua-
 risce. Et e una altra spetie di latughe laqua-
 le ha le foglie ritonde & corte laquale appel-
 lano multiabia il cui sugo gli sparuierei gras-
 siando lherba cauano & intignedoui gli oc-
 chi dissecchano loscuritate quando inuechia-
 no. Il sugo dellaquale herba sana tutti i uirri
 degliocchi & maximamente quando si mes-
 cola con lacte di femina & medica imor-
 si delli serpenti & delli scorpioni sel suo su-
 go si bea con uino & sopresso le sue foglie pe-
 ste si impiastano & ogni enfiamento rimou-
 ue & constringe.

Del lentisco.

cap. lxxii.

1 Llentisco e dic alda & seccha con-
 plexione & ha uirtu di constringe-
 re & disaldare. Contra fluxo de me-
 strui et contra ladissinteria et uomito per d-
 bilita di uirtu continua. Se sene faccia pic-
 cioli mazuoli con le sue foglie & sicco cano
 in aceto forte & fatone impiastro si ponga

sopra il petignione & sopra i reni & contra. Ancho si puote usare in quest'altra maniera contra le predeste cose cioe che si prenda il tenerume dell'entischo & si faccia bollire in fino che sia consumato l'aceto & cio facto si ponga a seccare & sene faccia poluere la quale si dia necibi & ne beueragi. Contra la laceratione della uergha si prenda la poluere facta delle sue foglie seccate sopra testo caldo & uisi poluerizi Impero che salda le piaghe & consuma la puza & non uiside porre se non quando uisusse la puza. Contra la laceratione della bocca & della lingua & delle labra etiam d'io infebre acuta si faccia decoctione delle sue foglie in aceto la quale non fermo spesso gargarezi.

Della aureola.

cap. lxxviii.

Alaurea cioe loriuola e : una herba molto laxatiua & e: calda & secca nel quarto grado. Il cui fructo o uero seme e: ritondo subrufo a quantita di pepe il quale s'appella cocogrado o uero cocomidio. Il quale e: ancho piu laxatiuo che laureola ben ch'ella sia laxatiua molto purga la flegma & gli humori uiscosi & principalmente dalle parti remote & dalle giunture de membri & apresso purga la malinconia onde uale alli ciatici alli artetici & ai podagraci. Ancho uale contro la poplesia & contra la paralasia & l'uso suo & con altre medicine nell'istimo mello iuliani & insimiglianti & d'assi anchora in apozimatibus: ma per se sola non si da pero che ha natura dulciarare le budella per la sua troppa acuita. Ma tutta uolta se laulessimo usare per se si ladoueremo cuocere & giugnierui gomma rabicha & masticie accioche la sua malicia sirintuzi & non e: miha dadare se non a coloro che sono duri a soluere & channo il uentre & le budella carnose & il suo seme e: di quella medesima uirtude.

Della lappola

cap. lxxviii.

Alappa cioe la lappola e una herba che nella sua sommitade ha certi capitelli iquali molto s'appicchano alle uestimenta & sonne di molte maniere & tutte sono medicinale & Plinio dice che sono d' tanta uirtude che medicano le piunture

degli scarpioni & non tranfiggono gli huomini che del suo sugo fussen bagnati & unti & ancho la decoctione delle sue radici afferma i denti se fara tiepida in bocca tenuta. Et il suo seme cura molto uiti dello stomaco & fa prode a coloro che gittano il sangue & fouiene all'adissinreria. Impero che la sua radice con uino strignie & le foglie giuntoui sale soluono.

De leuistico. *lunistro* cap. lxx.

Leuistico e: caldo & secco nel secondo grado il cui seme similmente s'appella leuistico & nelle medicine si mette il seme solamente & non m'ha herba ne la radice il quale ha uirtu diuretica & d'aprire & di sotigliare onde il uino che fara cotto con esso uale contro l'opilatione della milza & del fegato & ancora la acqua doue si cociera uale contra il dolore dello stomaco & delle budella che aduene per uentustade. Ancho alle predeste uale la sua poluere con quella del comino mischiata & data.

De melloni cioe poponi.

cap. lxxi.

Melloni che per alchuni si chiamano poponi desiderano simigliante mente terra & aere quale desiderano i ciedriuoli o icocomeri. Ma meno grassa & meno letaminata accioche piu saporosi & s'odi diuegano & piu tosto sumaturino & s'ideono piantare aquello medesimo modo & tempo & poi che sono nati non s'ideono ad acqua re de quali alchuni sono grossi & mangiansi maturi cioe quando cominciano ad inuentare odoriferi & gialli: de quali i grecieschi ch'ano il seme molto piccoli sono migliori di tutti le generationi de melloni o uero poponi. Et altri sono che sono sottili & molto lunghi & quasi tutti torti iquali si chiamano melangoli & questi appellamo noi melloni: iquali simangiano acierbi sicome i ciedriuoli & sono d'uno medesimo sapore: ma sono meno freddi & piu digestibili & impercio si dice che sono migliori che i ciedriuoli. Imelloni cioe poponi sono freddi & humidi nel secondo grado & quelli che sono dolci sono temperatamete freddi. Et Auicienna dice che la sua radice i quello medesimo modo e: uomi-

tiva che decto e della radicie de ciedriuoli & de cocomeri. Conuiene adunque che que gli che liuogliono usare alchuno cibo non mangi inanzi aquelli accio che non faccia no abominazione. Ma isac dicie che poi che saranno mangiati sideo dimorare infino che saranno smaltiti inanzi chaltro cibo si prenda. Anche dicie Auicenna chel mellone sidi giestiscie tardi se non quando simangia con quello che dentro & il suo nudrimento e migliore & il suo humore e piu conuenieuole che quello de ciedriuoli & de cocomeri. Ma quando ilmellone sicorrumpe nello stomaco siconuerre anatura uenenosa. Adunque siconuiene che quando graua sene caui fuori incontanente & di quelle cose che doppo illoro mangiare dano aiutorio sono me col lerici loxizachera maratrum & lamasticie. Ma islematici prendono oximello giengiuo condito o solamente giengiuo o decimino & beano uino puro. Ma illoro seme puoca lorina & modifica lereni dalla rena & dalla pietra.

Del meliloto.

cap.lxxii.

I meliloto e caldo & seccho nel primo grado & he herba il cui seme p simigliante nome sapella & ancho sapella corona regis impero che facta amodo dumfemicirculo & il suo seme colle sue corteccie simette nelle medicine impo cheli e sipicciolo & acostante che appena sene puo partire & ha uirtu diconfortare per lo suo odore & ancho ha uirtu diuretica per la sua sottile substantia. Il uino della sua decoctione conforta ladigestioe & caccia fuori la uenulita & apre loppilatione delle reni & della uescicha. Et il suo seme messo nel brodo & ne cibi si fa dibuono odore & sapore.

Della marcorella.

cap.lxxiii.

I Amarcorella e fredda & humida nel primo grado & la sua substantia e uiscosa: onde lenificando mena fuori lacollera dal fegato dallo stomaco & dall'enteriora. Et sidia il suo sugo non cotto col zu chero pero che perde imparte la uirtu laxativa.

Della malua.

cap.lxxiiii.

I Amalua e fredda & humida nel secondo grado: la quale e di due maniere cioe dimesticha & saluaticha. Ladimesticha ha piu sottile & fredda humidita. La saluaticha e quella la quale sappella malua uischio & bismalua & questa cresce piu alta & e meno fredda & humida & ha la sua substantia uischiosa. Contro al caldo ap postema nel principio si prenda le foglie de la malua & si pestino & si pongano soppresso & uale amaturarlo & uogliono si pestare con la sanguina del porco fresca & porre sopra l'esto caldo & questo anchora uale contra la durezza della milza & del fegato. Ancho il fomento de laqua doue fara cotta facto intorno apiedi prouoca il sonno dellacuta febre per la durezza del uentre. Et ancho della sua acqua conueniuole cristeo. Ma il malua uischio mollifica piu & matura cioe le sue foglie solamente. Et la sua radice posta co la uignia & alquanto scaldata meglio matura gli apostemi posti sopressi & mollifica la durezza. Ancho se la sua herba colla radice sicociera infino al consumamento dellacqua apparira una cierta uiscosita la quale se si pone sopra li apostemi limatura & mollifica la durezza & amorbida. Et dellacqua giugnendouci ciera & olio si faccia unguento il qual e conueniente alle predecite cose. Lacqua doue sia cotto il suo seme & della malua uale contro la tosse seccha. Ancho uale alleticha. Ancho il suoi semi ratiellati & cotti in olio solue la durezza & mondifica. Ancho dicie l'idero & Plinio che chi si uigniera della malua mischiata con olio non potra essere dannificata dalle punture de la pene sotterra ne membri che ne faranno unti puntura ne morso di scarpione ne di ragnio.

Della menta.

cap.lxxv.

I Amenta e calda & seccha nel secondo grado et sonne ditte maniere. Impero che glie menta la quale propriamente si chiama menta ortolana et questa mezanamente calda et conforta. Et e meta saluaticha la quale sappella mentastro & questa scalda piu. Et enne un'altra la quale ha piu lunghe & piu late & piu acuta le foglie & questa e la menta romana o uero fara

cinescha & uolgarmente sapella herba san-
cta maria & questa e: piu diuretica chela-
tre. Lamenta dimesticha e una herba laqua-
le agiuolmente 'si multiplica & rosto elcie
& mette fuori della terra & cresce & che sel
suo gambo si piegha interra & sicuopre di
terra si conuerte & simura in radice & rosto
mette fuori & pullula & confassi piu aduso
di medicina che amangiare. Et uerde & sec-
cha e: di magior efficacia. Ma si seccha in
luogo ombroso & serbasi in grande effica-
cia per tutto l'anno: & ha uirtu di consuma-
re & di dissoluere per le proprie sue qualita-
di & ha uirtu di confortare per lo suo odo-
re. Cōtro al fettore della bocca & delle giē-
gie & d'enti si lauino identi & legiengie del
laciato oue fara cotta lamenta ortolana. Ap-
presso si fregghino con lapoluere della men-
ta seccha o colla menta seccha: aprouocare
l'appetito quando fusse impedito per freddi
homori che fossero nella bocca si faccia
salsa d'aceto & menta & un poco di cienna-
mo o uero di pepe. Contra l'umore che uen-
ga per debilita di uirtu contentiua o per ca-
gione fredda sicuoca la mēta in acqua salma-
stra & in aceto intintoui una spugna spon-
ga alla bocca dello stomaco. E anchora
mangi l'onfermo ladecta menta cotta. Con-
tra l'tramortimento & debilita con febre si
pesti solamente con aceto & metta uisi pane
arostito & si lasci dimorare alquanto infino
che si molli & sapicchi aglianari del naso
& sene fregghino le labra e identi & legien-
gie & le tempie & si legghino sopra le uene che
battono delle tempie & delle braccia. Et an-
chora el mastichi l'onfermo & l'onore tran-
ghiotra. Contra l'assodamento del lacte si se-
ne facciano piccioli mazuoli & si cuocano i
uino & olio & si impiastino alle pope. Et sa-
pi che con alcuna medicina mischiata si da
contra ueneno: & desi dare col suo sugo o
col uino doue fara cotta se non ha uessi il su-
go. Cōtro al ueneno prendi solamenti il su-
go della menta romana o uero il uino doue
fara cotta o il suo sugo mischiato con mele
& uale. Ancho uale contra l'oppilatione del-
la milza & del fegato & delle uie dell'orina
per freddo humore & anchora per humo-
re caldo sanza febre: & ancho il suo sugo da-
to con mele uccide il ombrichi del corpo &
distillato negliocchi uccide i uermini. Et cot-
ta in uino & olio & impiastata solue delle

fredde apposteme Ancho si prenda il menta-
stro & sicuoca in uino con la salua insieme
& si da contra la fredda tosse. Il uino doue fa-
ranno cotta. Ancho il suo fomento riscalda
la matrice raffreddata & la mondifica & pur-
ga. Et la sua facillatione facta della sua pol-
uere constringe la fredda reuma del capo.
Et nota che lamenta romana si puo mettere
in luogo dell'ortolana.

Della mandragola.

cap. lxxvi.

Amandragola e: fredda & seccha
I ma la sua quantitate non si determi-
na per gli autori: le cui specie sono
due cioe maschio & femina ma ciascheduna
indifferentemente usiamo & cierti sono sicome:
e: Auicienna & altri che dicono che la fe-
mina e: facta a modo di femia & il maschio a
modo d'uomo la qual cosa e: falsa: ma il ma-
schio ha le sue foglie piu larghe & la femina
piu late uero e: che sono cierti che fanno ta-
li intagliamenti accioche ingannino le femi-
ne. onde principalmente le cortecce delle
sue radici si confanno aduso di medicina &
appresso e i fructi & ultimamente le sue foglie
& la cortecchia della sua radice poi che col-
ta si serbi per quattro anni in molta effica-
cia & ha uirtu di constringere & di raf-
freddare & ha uirtu emotoica cioe di fare
dormire. onde aprouocare il sonno nelle a-
cute febre si prenda lapoluere delle sue cor-
tecce & si confecti con lacte di femina che
nurscha fanciulla & con alburne douo &
si ponga sopra la fronte sopra le tempie. An-
cho si faccia unione con olio mandrago-
lato il quale si fa in questa maniera. prendasi il
fructo della mandragola in olio comune &
longamente uisita immacio poi si lida al-
chuna decotione & si coli & questo poi fara
olio mandragolato il quale ha aprouoca-
re il sonno & al dolore del capo per calde-
za. Se la fronte & le tempie se unghono
& contrasta constringe il calore della fe-
bre. Ancho il predetto olio fa tornare a-
dietro la materia delle apposteme calde nel
loro principio. Ancho il suo fructo o ue-
ro foglie uisimpiastrino sufo o almeno la
sua poluere con sugo d'alcuna herba. Cō-
tro al fluxo del uentre per impeto di colle-
ra si dee unguere dell'olio predetto il uen-
tre & tutta la spina & sene metta dentro un

pocherò conalcuno liete cristeo i Auxen-
na dicie che secō lefoglie si stropiccierrāno
lemachie sirimoueranno & del suo latificio
sirimouono leletiggini. ancho inducie som-
no incontanēte & messa nel uino fortissima
mente inebria. Et lacura di tutti ipredesti
nocimenti e colbituro & colmele & coluo-
mito. ancho sidicie publicamente che lamā-
dragola ha uirtu difare impregnare lefemi-
ne sterili. Laqualcosa non e uero se non for-
se quādo la sterilita fosse per troppa calde-
za di matricie. Impero che allora si riduce-
rebbe lamatricie atemperamento o chel se-
ne dellhuomo non uiriardesse.

Del meu.

cap.lxxvii.

1 L meu e caldo & seccho nel terzo
grado & e herba lacui radicie per si-
mile nome sapella laquale spetialmē-
te siconsa aduso dimedidina & sipuo serbare
per due anni lacui uirtude e diuretica per
la forte substantia. Et il uino o uero lacqua
oue fara cotta uale contra loppilatione della
milza & dellegato per fredda cagione & di-
solue lastrāguria. Ma la sua acqua sipuo piu
conueniuolmente dare nella state & agio-
uani & il uino nel uerno & Auechi. Et la pol-
uere del meu col seme del fieno data nel cibo
& nel beueraggio caccia fuori lauētusita de-
lo stomaco & delle budella & conforta la di-
gestionē.

Del marrobbio.

cap.lxxviii.

1 Lmarobbio e caldo & seccho nel
terzo grado lecui foglie spetialmen-
te siconfano aduso dimedicina apres-
so le sue cortecce & radici & la sua herba ap-
picchata in luogo ombroso siconserua tutto
lanno & ha uirtu dissolutiua & cōsumptiua
delle sue qualitadi e dissipatiua & apritiua
dalla sua amaritudine Cōtra laasma per fred-
do humore & uiscoso sidia el di appresso o si
faccia lactuario duna parte del suo & quinta
di mele schiumato & si cuoca alquanto in
fino che diuenga spesso & poi uisimetra pol-
uere didragante & digomma arabica & dire-
golitia ilquale fara optimo contral uitio del
pecto o almaco la sua poluere siconfetti con
mele schiumato giustroui lapoluere del sugo
della regolitia. Contra la tossa uale la sua de-

cotione & defichi sechi. Ancho si faccia spia-
stro della detta herba cotta in uino & olio
sopra lereni & sopralpetignione & quel me-
desimo uale cōtra lacolica per fredda cagio-
ne. Contro alle morici infiate & che non
gittano sisaccia encatisma dacqua falsa & di-
uino doue sia cotta & poi sisaccia supposito-
rio della sua poluere confecta comele o sisac-
cia decotione della poluere del suo sugo co
nolio musciellino & intintoui imbambagia
uisiponga suso. Contra il ombrichi sidia la
sua poluere confecta con mele. Contra iuer-
mi degliorecchi si metta il suo sugo. Contra
aluitio della milza sidiano o uero si prenda-
no le cortecce delle radici & con lherba istie-
me si macierino per .x. giorni in uino & olio
& poi senefaccia decotione & sicoli & alla
colatura si giunga ciera & olio & sene faccia
unguento.

Della maiorana.

cap.lxxviii.

1 Amaiorana e calda & seccha nel se-
condo grado : lecui foglie e fiori si
confanno aduso di medicina & sico-
glie la state co i fiori & secchasi alombra & si
serba per uno anno & ha uirtu diconfortare
per lo suo odore & didissipare & consumare
dalle sue qualitadi & anchora di mondifica-
re. Lapoluere della maggiorana data i cibo
o in uino doue fara cotta & riscalda il stoma-
co raffreddato & conforta la digestiōe & po-
sta allianari conforta il cierebro. I suoi fiori
& le foglie poste in testo caldo & messe in sac-
chetto & poste nelluogo oue fosse dolore p-
uentosita soluono il dolore. Ancho posta to-
pra capo uale contro la reuma del capo. Et
nota che i topi uolentieri fanno noia alle sue
radici per uia dimedicamento.

Del nauone.

cap.lxxx.

1 Lnauone sostiene quasi ogni aere et
desidera terra grassa et soluta et nel
terreno asciutto et presso che magro
et dirupato et sabbionoso nasce. Et la pro-
pria del luogo trasmuta il nauone in rapa
et la rapa in nauone. Et accio che optima-
mente faccia utilidade richiede il terreno be-
ne lauorato et letaminato et bē riuolto et in
quei luoghi optimamente allignia nequa-
li lebiade sono state in quello medesimo

anno. Et se faranno troppo spesso diuelleranno alchuni accio che gli altri si fortifichino. Iquali potrai illuogo uoto trasporre. Seminarsi intorno alla fine de luglio & tutol tempo del mese dagosto & se non piouesse fautino colladaquare. Possonti etiamdio a conciamento seminare in tralmiglio & panti cho maximamente ferotine quando si sarchi era la seconda uolta. Aiutansi ancho molto il nauone & la rapa col sarchiare. & de nauoni quelli sono piu nobili che sono piu lunghi & quali crespi non grossi: & che non hanno molte radici: ma una solamente acuta & dirita. De nauoni si fanno optime composte col rafano & un poco di sale & daciato & mele & senape & specie odorifere & senza specie si possono fare assai buone. Inauoni sono caldi nel secondo grado & nutriscono molto: ma malageuolmente si smaltiscono & fanno la carne molle & infiate: ma meno che le pere iquali se sicucono in acqua & quella prima cocitura gittata uia & nell'altra se ricucono si tempera l'adurezza della sua substantia & mezanamente gienerano nudrimento intra buono & uero. Quelli che sono ben cotti malageuolmente indigestiscono: & fanno uentufita & oppilatione nelle uene & ne porri. Et per cio i due uolte sicucono sono utili & ciaschuna acqua gittata si ricuocano in una altra con grassissima carne.

Del nasturcio.

cap. lxxxj.

Il nasturcio e: caldo & seccho nel quarto grado: & il suo seme spetialmente si confa aduso di medicina & serbasi per cinque anni & la sua herba uerde e: di molta efficacia & seccha ha piccola. Contra la paralasia della lingua quando linerui sopilano & si riempiono dell'humidita come suole incontrare nelle febril acute si de il suo seme masticare & porre sopra la lingua. Contra la paralasia degli altri membri si prende il suo seme & si metta in sacchetto sicuoca in uino & si ponga sopra il membro che duole. Et anchora il seme predesto cotto colla carne & manggiato uale. Contra la superflua humidita del cierebro sicome nella liturgia si prouochi lo starnuto della poluere del suo seme posto alli anari: contra cadimento del luola si faccia gargarismo dell'aceto doue sia cotta la predesta poluere & isichi secchi.

Contralmale del fianco & contra iacolica per cagione fredda uisipoga il suo seme messo in sacchetto & cotto in uino. Aquello medesimo & anchora alla stranguria uale la sua herba cotta in uino & olio & postau sopra: contra tenasmon per humore uiscoso quando il culo enfia si ponga sopra l'culo la sua poluere & l'ereni anchora si ungano di mele & uisipoga si sparga la poluere del seme del nasturcio & del comino & della colofonia.

Del nenufar.

cap. lxxxii.

Il nenufar e: freddo & humido nel secondo grado & e una herba la quale ha le sue foglie late & che si truoua in luoghi acquidosi & enne di due maniere. una che ha i fiori purpurini la quale e migliore & altra fiori gialli la quale non e tanto buona. Il suo fiore si confa aduso di medicina & cogliesi di settembre & si seccha in molta efficacia. de suoi fiori si fa sciroppo spetialmente contro la cute febril & per colui che fosse di distemperata caldeza sicuoca in acqua i suoi fiori & seme faccia sciroppo. Contra dolore del capo per freddeza uisipoga si facini di farlo dimorare in acqua una nocte & la matina appiccano alli anari corale acqua e fiori.

Del napello.

cap. lxxxiii.

Il napello e: nauone marino che cresce nell'ito del mare & e ueleno per sime & mortale & e di forma eximifurata caldeza il quale se sia fregato rimuoue le machie della buccia & quando si prende il beueraggio che sia per studio di medicina rettificato uale contra la lebra & ueleno a chi ne beesse oltre a una meza oncia: & meno di questo anchora uccide l'huomo & e marauiglia grande che un picciolo topo si truoua che mangia & alloro adesso si truoua & quello cotale topo e: tiriaa contra l'ecto napello.

Della nigella.

cap. lxxxiiii.

A nigella e: calda & seccha nel terzo grado & e seme duna herba la quale in luoghi paludosi & in tralgrao anchora si truoua: il seme si serba p.x

arini et e:ritondo et piano et ha uirtu diure
richa per la sua amaritudine et ha uirtu di
dissoluere et consumare per lesue qualiadi
lompiastro facto di farina dinigiella & di su
go d'assentio intorno albellico & spetialmē
te aifanciulli uccide il lombriichi. Et quelli
che sono di maggiore etade si confectioni col
mele & sidia loro. La farina della nigella cō
lacieto tiepido & soffiato nellianari uccide
iuermini. unguento di nigella. Prendasi ni
giella in molta quantita & sichuocha in for
te acieto infino che diuenga alquanto spesso
& diuentera quasi unguento: il quale e opti
mo alla rognia & rimoue l'ampetigine della
faccia.

Dello Rigamo.

cap. lxxxv.

Origamo e caldo & seccho nel ter
zo grado & enne didue māiere cioe
saluaricho & dimestico. Il dimestico
a lesue foglie piccole cioe minore che quelle
del saluaricho et e: q̃llo che si troua neglior
ri & adopera piu soauemente il quale si troua
nelle medicine. Cogliasi nel tempo che p
ducie i fiori & appicasi allombra & si secha &
lesue foglie cō fiori si deono mettere nelle me
dicine gittati uia i gambi & si serba per uno
anno & a uirtu di dissoluere di consumare &
d'atrarre. Contra la fredda reuma del capo
prendasi lesue foglie senza fiori & si mettano
in testo senza alchuno liore in uno sacchet
to & si ponga poi sopra al capo il detto sacchet
to & si serui sicuopra bene con panni ac
cio che'l capo sudi. Il uino doue fara cotto
gargarizato consuma l'humidita delle gien
gie & delle fauci. Ancho la sua poluere po
staui sopra consuma l'humidita. Contra la
ma freddo sidia il uino della sua decoratione &
desichi secchi. o sidia la sua poluere confectiona
con mele sidia con acqua calda. Il uino anco
ra doue fara cotto conforta la digestione &
si rimoue il dolore dello stomaco & delle bu
della. Ancho se della sua herba si farano ma
zuoli & si cuocano in uino & si pongono so
pra lereni soluono la stranguria & dissuria.
Il saluaricho ha lesue foglie ampie & adopera
fortemente.

De porri.

cap. lxxxvi.

i Porri sostengono q̃li ogni aere et di di
rao terra mezaamete soluta. Accio che
optiamete faciao utilitate & ancho grassa &
letaminata. Seia i luoghi caldi & i q̃li che
siao q̃li teporati del mese didiciembre. Ne te
porati & freddi del mese di gennaio & di fe
braio & di marzo allora che la terra fara ri
dotta ad equalitate. Et questa sementa si fa o
sola nellaie o mescolatamete con altre herbe
in terra che sia optimamente lauorata & diso
pra diletame coperta. Et questi semi si deo
no seminare spesso & poi si diuellono. Impri
ma le porrine piu grosse non si rimouano al
chuna cosa delle loro radici quando ne solchi
si piantano. Ma quando si piantano col palo
sene rimouono le radici quasi infino alla por
rina & anchora lacima delle loro foglie & si
piantano del mese d'aprile & di maggio & p
tutto'l mese di giugno. Et anchora si posso
no piantare del mese di luglio & d'agosto di
settembre & d'ottobre et faranno utili nel se
guente mese di marzo & d'aprile. Et non si
dee nel piantamento de porri ricercare ter
re mese di marzo et d'aprile. Et non si dee nel
piantamento de porri ricercare terra molla
ma mezana & optima & acho quella che fos
se quasi secca farrebe assai buona et pianta
si indue modi nelluno modo si piantano in
solchi come abolognia si costuma cioe i ma
niera che per una spanna intera lun solcho
sia dallaltro partito & i porri siano posti ne
solchi insieme giaciono luno dallaltro par
tito quattro dita. et quando laltro sifa sitiri la
terra sopra i porri & la terra copiedi soau
mente si calchi. Nellaltro modo si piantano
cioe che poi che faranno optimamente lau
rate et disposte laie si faccino pertugi col pa
lo grosso quasi come una asta dilacia et ad
tro p una spanna et piu et luno dalaltro uno
somesso spartito ne q̃li si mettano la parechia
te porrine et non si riempiono imperrugi ne
ui niente. Ma passate tre settimane si
sarchiano allora che lherba nasce fra essi et
si purgano da lherbe et diciesi che porri ita
maniera piantati sono migliori degli altri et
non si possono ageuolmente inuiolare. An
cho si piantano optimamente infra le cipol
le che siano gia quasi grosse. Et di uelle leci
polle si sarchiano et truouasi che utilmente
lignano et crescono. Et quando si diuellino
in uno luogo sene lasciano alcuni iquali si
serbano p seme: li uel seme si puo p tre anni

sanza lesione serbare. Il porro es caldo & secco nel terzo grado & per uia decibo non e mica laudabile impero che nuocie allo stomaco facciendo enfiamento & uentusita & colla sua acuita morde i suoi nerui. Ancho ha proprieta di fare nera fummosita chiamata lincolia sappartiene laquale salendo al capo obscura il uedere & inducie sogni terribili & paurosi onde senedeono guardar i colerici manfaci & quelli channo oppilatione nel capo. Ma quelli che gli amano dimangiare prendano doppo essi latughe porciellane i diuina & siniglianti cose. accio che il loro calore di quelle cose si temperi o si lessino & appresso due o tre uolte silauino & poi sidiano amangiare. Ma secondo medicina uagliano. Impero che mangiati crudi mondifica la lacanna del polmone da grossi humori & aprono loppilatione del fegato Ancho il sugo del porro con acieto & olio rosato & incenso messo neli anari costringie il sangue a coloro che sono di fredda natura. Ancho distillato nell'orechie mitiga il dolore generato per freddeza & humiditate. Ancho il porro crudo impiastato sopra il morso de serpenti fa utilitate. Ancho cotto & con olio si fa meglio o uero di mandorle condito suscita la luxuria: & Plinio dice che il porro pesto col mele & impiastato sopra le ferite le sana: & il suo sugo beuuto col uino ioue la doglia de lombi & mischiato con ale tostante chiude le ferite & sana & amorbida le dureze & le rotture tostante salda. Ancho il porro crudo mangiato uale contro le brieta & stimola la luxuria Ancho solamente con odore scaccia gli scarpioni e serpenti. Ancho uale contro al dolore de denti e loro uermi uccide. ma ingrossa la ottilita degli occhi & graua lo stomaco & genera sette & inciende il sangue & infiamma se sene mangia disordinatamente. Il suo seme e piu secho & di piu forte operatione delquale se sidiano tre dramme abere co due di seme daglio marauigliosamente strignie il sangue a coloro che screando el petto lo spurano.

Del papauero.

cap. lxxvii.

Il papauero si semina del mese di gennaio cioe di settembre ne luoghi caldi & secchi: ma ne temperati & freddi del mese di gennaio di febraio & di mar

zo & di nouembre: puossi ancho collaltre herbe seminare & e freddo & secco nel primo grado & e di due facite bianco & nero. Il papauero bianco e freddo & humido & il nero e freddo & secco & piu mortificato: uo il suo seme colto per .x. anni si serba. Et ha uirtu di fare dormire & di lericare & di mortificare. Aprouocat il sonno facciasi impiastro delluno & dellaltro seme o delluno collacte della femina & collalbume dell'uo intorno alle tempie. Et le femine di saler no danno la poluere del papauero cioe suo seme a fanciulli col proprio lacte. Et non si dee mica dare il seme del papauero nero impero che piu mortifica. Contro le calde aposteme nel cominciamento & cotta riscaldamento del fegato si prenda il seme del papauero o la sua herba pestata & si confecti co olio rosato & uisipoga suso contro la secchezza de membri come nell'etlica & nell'altri infermitadi prendasi folio uiolato & si scalda di alquanto & con esso si confecti la poluere del papauero bianco & senunga la spina per tutto. Anchora a questa medesima infermitade: & contro alla secchezza del petto uale molto il diapapauero ilquale si fa principalmente desso. Dicono anchora Plinio & Dioscoride & Marco che del sugo delle foglie & suoi capitegli si fa oppio donde il sonno si puoca a coloro ch'ano febre. Ilquale cautamente si dee dare impero che molto oppilla & in fredda & mortifica & maxime il papauero nero.

Del peucedano.

cap. lxxviii.

Il peucedano e una herba che per altro nome sapella finocchio porci no ilquale e caldo & secco. Et il uino della sua decotione uale contro ala stranguria & disuria & contra loppilatione della milza & del fegato. Anchora cotta in uino & olio ladecta herba & impiastata al fegato & alla milza mollifica la loro durezza Contra gli humori freddi che siano ne membri spiritali si dia la acqua della sua decotione & del loro & se sono molto freddi si dia il uino della sua decotione & il sugo della regolitia.

Del pretelemolo.

cap. lxxviii.

I lpretosemolo si puo semiare del mese didiciembre difebbraio & di marzo & daprile solo & insieme con altre herbe & si puo traspiantare quasi tutto il tempo dell'anno. Il suo seme si serba per cinque anni & e caldo & seccho nel secôdo grado & e diureticho & incisiuo & prouocatiuo dellorina & demestruui & dissolue lauentusita & lenfiamento & spetialmente il suo seme. Et galieno dice che impiastato sopra le pustole marauigliosamente mondifica la rogna & lamorfea. onde uale allidropici & aquelli channo febbre per iudica & mitiga il dolore delle reni & della uescicha. Impero che rarifica iporri & leuie del corpo & caccia gli omori sottrigliando con lorina & col sudore & mondifica il fegato & leserite & apre la loro oppilatione & le loro apposteme curano maximamente quelle che sono nelle reni & dissolue lauentusita della colica. Et pesto & messo nella natura della femina prouoca imestruui & caccia fuori la seconda & la creatura morta ilquale anchora dato abere mōdifica il fero delli humori grossi & uiscosi

Del serpillio.

cap. lxxxx.

I lserpillio e freddo & humido nel quarto grado & e una herba il cui seme psillo sappella: ilquale seme si debbe nelle medicine mettere. Cogliessi nella state & serbasi per due anni & ha uirtu di purgare & di raffreddare & di mondificare ouero mollificare. Contro la secchezza della lingua nelle febri acute si prenda il suo seme & si leghi in sottilissimo panno & sfonda nellacq & rafa prima la lingua col coltello di legnio senunga la lingua. Contra la secchezza de membri spiritali & constrictione del uentre nella cute febri si prenda il psillo & si metta in acqua & si lasci alquanto Appresso getta uia quella acqua si dia collacqua fredda. Anco si mette conuenientemente il psillo nello sciroppo contra la cute febri & desi molto cuocere & quando fara tão cotto che lagoccio la scoccia alla caza laquale tosto uisappicca per la uescosita del detto psillo. Contro la diffinteria desi prendere il psillo & ardere i alchuno resto & factane poluere si dia con uouo dighiottire & con acqua rosata che sia meglio secio aduiene per uitio delle budella di sopra: ma se aduenissi per uitio delle bu

della di sotto si faccia soposta della sua poluere & con alburne duouo & con un poco di aceto & acqua rosata sopra il petignione & sopra lereni o sopra il bellico sauiene per uitio delle budella di sopra. Cōtro al fluxo del sangue del naso uale quello medesimo impiastro sopra la fronte & sopra le tempie o simetria nellianari essendo facto della sua poluere & del sugo della sanguinaria. Sopra le calde apposteme si prenda uno sacchetto pieno di seme di psillo & d'alchuna altra herba & uisiponga spesso su. Sopra la spreza de capelli si prenda lacque delle decotione del psillo & sene laui il capo. Ancho per la sua freddezza & humidita conferua la canfora pero che la camphora e di troppa sottile substantia.

Della piantagine.

cap. lxxxxi.

I Apiantagine e fredda & seccha lechui foglie secche saldano optima & niente leserite & a questo niuna cosa e migliore secondo che dice Dioscoride & pare mirabile cosa che sibe il sugo di tre barbe di quella con tre oncie di uino: alchuna uolta cura laterzana & se sibe il sugo di quattro contre oncie di uino alchuna uolta cura la quartana. Anco dice Dioscoride che sana leserite del cane rabbioso & aiura lidropici & contrasta al ueleno & il suo sugo ucci de illombrichi & mitiga la grande solutione del uentre & strigna imestruui egliensiametri delle posteme. Nel cominciamento contrastra & fa tornare indietro & le ginie pregnie & sanguinose mondifica & constringe.

Del polipodio.

cap. lxxxxii.

I lpolipodio e caldo nel quarto grado & seccho nel secôdo grado alchuni & e una herba simigliate alla felcie laquale cresce sopra le quercie & sopra le pietre & muri & uolgarmente sappella felcie quercina: ma qlla che cresce nelle quercie e migliore la sua radice colta & alquanto netta & seccha al sole per uno di si conserua in molta efficacia per due anni & quella laquale rompendola monstra secchezza si dee gittare uia & ha uirtu di dissoluere dicōsumare & dipurgare principalmente la flegma et la malinconia et maximamente dallo stomaco et dalle budella et e un poco laxari

m i

*Molla
F. p. m.
St. m.
de H.
p. m.
m. y.*

ua & nora che nella decotiōe del polipodio siede mettere alcuna cosa che caci uia la uertus siccome anici finocchio & comino pero che il polipodio solamente muta li umori in uertus. Ancho lusiāmo ne beueraggi ouero potioni & nelle confectioni & nel brodo della galina o d'altra carne. Anchora diamo la sua poluere assoluere & uale allacottidiana & alla terzana per cagione di collera uitellina o citrina: & solue anchora loppilatione del fegato per uiscosi & grossi humori.

Ancho uale alla febre quartana & a quelli channo male di fianco & colica & a quelli channo flegma mulcilaginoso nelle budella utilmente medica. Contra la quotidiana & mal di fianco & alapietra & al dolore de membri & a conseruare la sanitate siede in cotale modo usare prenda si il polipodio & si pesti in quantita doncie una o didue il piu se li e molto laxatiuo & si cuoca iacqua colle prugnie & leuiuoie giugnendoui seme di fieno & danici in molta quantitate & collato sidia la matina o la sera in molta quantitate.

Della pastinacha.

cap. lxxxxiii.

Apastinaca si semina del mese di dicembre di gennaio & di febraio & di marzo in terra grassa & soluta & di dentro cauata & ottimamente lauorata & e: didue maniere saluatica & dimestica & ciascuna nella radice di duro nutrimento & meno nutrisce che la rapa: ma ha alcuna acuita onde sottiglia & fa solutione & pero puoca i mestruui & l'orina. Ha anchora in se alcuna uirtute inflatiua per la quale aiuta il coito la quale quando si costuma genera sangue non laudabile. Adunque accioche si riduca a temperamento si conuiene due uolte lessare & gittata uia l'acqua tre uolte sicuoca. la pastinaca saluatica per altro uocabolo e: appellata dauco asinio: & la dimestica dauco cretico. Et l'oro radice secondo isac e: calda nel mezzo del secundo grado & humida nel mezzo del primo. Ma le foglie e fiori secondo gli altri sono calde & secche nel terzo grado & l'una per l'altra si mette nelle medicine pero che son quasi duna medesima uirtute. Ma la dimestica e migliore. Ancho e un'altra pastinaca la quale e: rossa & puosi mangiare cruda: & cotta con auoni fa bellissime composte la quale si semina al modo dellaltre

pastinache. La pastinaca saluatica ha efficacia & operatione specialmente secondo le sue foglie e fiori: ma poco secondo le sue radici. Questa herba siede cogliere quando producie fiori gittati uia le radici & deli in luogo ombroso seccare & serbasi per tutto l'anno & ha uirtu dissipatiua consumptiua & attractiua di sua qualitate e: diureticha per la sua substantia. Contra la fredda reuma si facielli il capo della poluere facta della predesta herba ben calda. Al dolore dello stomaco puertusita o per freddeza & contro alla stranguria & diffuria & contra la colica & iliaca passione sidia il uino doue fara cotta & si prenda la detta herba in gran quantita & si macieri in uino & olio per .x. giorni. el decimo di sicuoca i fino a tanto che si riduca in olio & si priema l'herba ottimamente & si prenda poi la colatura & si ponga al fuoco & aggiuntoui ciera sene faccia cierotto il quale contra le predeste cose e conueniente.

Della porciellana.

cap. lxxxxiiii.

Aporciellana quasi in qualunque tempo si semina nasce uegniente il caldo & specialmente del mese d'aprile di maggio & di giugno & puosi seminare mischiata con poluere & ottimamente alignia fra cauoli & intra le cipolle e porri & semiasi conuenientemente nelle uignie & desidera terreno grasso molto accioche ottimamente cresca & doue fara una uolta feminata nella ciera ciascuno anno seguente & maximamente se in quello luogo fara peruenuta ad alcuna maturitate & ricieue gran danno nel tempo asciutto se per continuo adacquamento non si aiuta & sotto l'ombra degli arbori non cresce: & sonne didue specie pero che glie una specie di porciellana che le sue foglie molto larghe la quale sapella romana o uero bene uentana & questa cotale e: humida molto. ma di poco sapore. Sono altre porciellane comuni le quali fanno picciole foglie & questa e: humida: ma piu saporosa: & si semina i tra laltre herbe spesso seminate non si potra dilatare ne crescere. La porciellana e: fredda nel terzo grado & humida nel secondo: & quando e: uerde e: di molta efficacia & secha non e: d'antia & ha uirtu d'ammorbidare & da inmolare & da freddare et e: opio cibo a quegli channo febre cruda o cotta. Contra

constringimento del uentre si debbe cuocere in acqua & con prugnie & manggi l'omfermo leprugnie & leporciellane & poi beilacqua. Ancho e da sapere che la porciellana conuenueuolmente si mette in diureticis. Ancho la porciellana ha in se alchuna lazitate o uero afrezza: & impero cōforta lo stomaco & le budella & uale contra le ferite che nascono nelle reni & nella uescica: uale anchora al fluxo del sangue & ondunque fosse uscito lo strignie. Ancho senel capo o nella fronte o uero nelle tempie sene fa unzione rimoue il dolore el calore. Anchor uale mangiata contra la dissenteria & uale a coloro chano colericis assalimenti. Auicenna dice che la porciellana di sua proprieta eradicha leueruche se sitropiccieranno conessa & rimoue il legameo de denti & toglie uia lauolura del coito: ma nella calda complexion e a crescere nel coito.

Del papiro.

cap. lxxxv.

Il papiro si dice dapabulo che tanto uale quanto pasto & piu che tanto uale quanto fuoco. Impero che sechato e molto aconcio al nutrimento del fuoco nelle lucerne & nelle lampane: & e una herba la quale e dalla parte di fuori molto piana. Et ha la sua midolla molto biancha spugnosa & pura & nasce in luoghi acquosi & dice si uolgarmente giunco aponoi. Sechasi & scortasi in modo che rimane un pocho di cortecchia dall'uno lato accio che la midolla si sostenga & quanto ha meno della cortecchia tanto arde meglio & piu chiaro nella lampara & piu ageuolmente si accende: del quale in alchuno luogo si fanno uaselli & nauicicue innupye e in india secondo che dice Plinio & questo testimoniano le storie d'alexandro. Ancho sene fanno carte nequali si scrive. Ancho sene fanno sporte & belle stuoie & uarie stouiglie & sene legano le uelle delle nauicicue. Et certi sono che ne fanno uestimenta & dice Plinio che la sua midolla uale molto a trarre l'acqua dell'orechi pero che naturalmente la fuga & trae affe: & impero col papiro sicaua l'acqua del uino.

Del puleggio.

cap. lxxxvi.

Il puleggio e caldo & seccho nel terzo grado cogliesi nel tempo che fiorisce & sechasi all'ombra & si basi per uno anno le sue foglie cōfiori gittati uia i gabi si mettono nelle medicine: & ha uirtu dissolutiua & consumptiua. Et la sceleratiōe che si fa del puleggio caldo nel testo senza lico, re uale contra la fredda reuma. Et gargarismo che si fa dell'aceto doue sia cotto il puleggio & fichi secchi uale per la fredda tosse & per la tosse che uiene per uiscoso appiccato o uero per acqoso humore. Ancho il uino della sua decotione uale contra il dolore dello stomaco & delle budella che aduenga per freddo o per uentusita. Ancho l'ompastro facto di quello cotto in uino & postasi sopra uale a quel medesimo. Ancho il fomento facto della sua decotione diseccha l'humidita della matrice & strignie la natura.

Della Rapa.

cap. lxxxvii.

Arapa quasi in ogni aere habitabile alignia & desidera terra grassa & solara intanto che quasi sia ridotta in poluere accio che ottimamente aligni & il suo seme accio che non nasca troppo spesso si semina mischiato con poluere intorno alla fine di luglio & fino a mezzo il mese d'agosto o poco doppo & ne luoghi caldi & secchi per tutto il mese d'agosto & specialmente quando la terra sara rostita per la pioua andata dinanzi. Se si semina rada diuenta maggiore. Et i pero doue le sue piante troppo spesse fossero quando saranno fortificate alquanto sene diuellano alchune & si traspongano in luoghi uoti o sigiettino. Et aiutasi molto col continuo adacquamento & col purgare dalle herbe. Ancho si semina ne campi nudi & anchora nelle secche aconciamente se ottimamente saranno arate & desi il suo seme solamente colterpicie coprire accio che non si profondi troppo nella terra. Puossinsi anchora ottimamente seminare in tralpanico emiglio se rotino quando si sarchiano la seconda uolta le quali il panico emiglio ne fara leuato sodo, uerano sarchiare. Et allegarsi in campo manifesto & scoperto: et molto si dānifica per la bre. Ma si fara il tempo di tanta secchitate che non si possa in aconcio tempo seminare si puote in alchuno luogo aconcio da poterli adacquare & ombroso se possa seminare amo,

do di cauoli. Et poi quando faranno cresciute le sue piante & la terra fara bagnata di pio ue si potranno trasporre intorno la fine d'agosto infino a mezzo settembre in terra ottimamente coltiuata. Colgansi le rape del mese d'ottobre. Et quelle che faranno piu belle le uate uia le foglie si piantano accioche semenzichino la state seguente delle rape si fanno composte con acqua accioche di uerno & di quaresima si possano hauere per cuocere in questo modo. Cioe che in prima si lauino ottimamente & appresso sordinino nel uaso al uolo al uolo. Et inciaschuno suolo si semini sale col semi del finocchio & della santoreggia o solamente infale si sopressino & cosi si lassino per otto giorni & poi uisimetta acqua fredda tanta che li cuoprano & cosi si conserueranno per tutto l'anno. Ancho sene fanno composte con aceto rafano senape finocchio sale & mele in questo modo cioe che nella quantita di due comuni secchie si prenda una libra di rafano o piu si kuorrai ben forti & si prenda libbra una di senape & meza di finocchio & libbre tre di mele & libbra una di sale & si ricida il rafano sottilmente per lo lungo & si pesti minuto & uisi mescolino insieme el sale & il mele si faccia liquido & si mescoli con senape di temperata con optimo aceto intorno alla meta d'una sechia. Appresso si facci suolo delle rape & nauoni & carote & pastinache & pere. E le uorrai mele conuenueuolmente cotte & ottimamente freddate & di uise si semini di sopra il rafano cogli altri semi & col sale messa prima la senape & gli altri semi & cosi si faccia infino che sieno alloggiate tutte & poi si sferbino. La rapa secondo che dice Isac e calda nel secondo grado & nutricha molto piu che laltre herbe. Tutta uolta si smaltiscie malagieuolmente & fa la carne molle & infia ta per la sua uentusita & enfiamento & sucita il coito: la quale si cuocia in acqua & gittata uia quella cocitura & in un'altra sicuocha la sua durezza o uero la durezza della sua substanzia si tempera mezzamente in tra bene & male nutrita. Quella che non e ben cotta malagieuolmente si smaltiscie & genera uentusita & fa oppilatione ne cori. Et impero e utile se due uolte si cuocia & ciaschuna acqua si gitti & si ricuoca con grassissima carne. Ancho la secondo medicina e conuenueuole apodagrici se del suo brodo si lauino i piedi cioe i gottosi.

Del rafano.

cap. lxxxiii.

Il rafano non si semina impero che non ha seme: ma si pianta la sua corona fresca tutta o meza: o si fanno delle sue radici picciole parti & si piantano dino uembre di dicembre & di giennaio di febraio & di marzo & desidera terra profondamente cauata solura grassa & ottimamente lauorata sicome tutte laltre herbe le cui radici desideramo che diuentino grosse & lunghe. Et usciamo il rafano specialmente quando facciam composte delle rape. Il rafano e caldo & secco nel secondo grado & la sua radice si cotta piu aduso di medicina uerde & secca. ma meglio e uerde & ha uirtu inciensiuua & risolutiuua & fa sene conuenueuole oximelo in questo modo cioe che si prendono le cortecce delle sue radici & si pestano alquanto & si lasciano due o tre giorni in aceto. Poi uisigiugnie la terza parte di mele & cotale oximelo uale contra la quartana & quotidiana se non fosse gia di slegma salsa. Et se nello sterco fossero humori freddi & indigesti si prendano le cortecce del rafano & tuffate nel mele & nell'aceto & se ne facci tollo lo sfermo & poi bea la acqua calda & si metta la ditta in bocca o la penna intinta nell'olio & si prouochi il uomit. Contro alla durezza della milza & del segato si prenda la detta herba & cotta nel uino & nell'olio uisimpiastrati. Ancho si piastra al petignone dissolue la stranguria. Ancho ha il rafano tale proprietia che se un fasciello sene pone sopra lo carpine luccide. Et impero dice Democrito che chi hauesse la mano unta del seme maturo del rafano sanza suo nocimento puo tractare i serpenti. Ancho se trouato che prendendo il rafano & pestandolo & legandolo col suo sugo sopra al capo raso del maniaco il detto infermo e guarito. Ancho si dice che il rafano e nimico alle uiti & dice si che se uisemia presso per discordamento di natura tornano adietro secondo che Palladio afferma.

Della radice.

cap. lxxxiiii.

A radice e una herba: la cui radice cosi sapella & dilectata in aere nebuloso aduegnia che in ogni aere nasca & aligni. Ancho ama terra grassa & soluta & lungamente lauorata & riuolta & pro

fondamente cauata: & schifa rufo & ghiaia. Seminali del mese di luglio intorno la fine di giugno in luoghi temperati & del mese di agosto & di settembre i luoghi caldi & secchi. Et deonli seminare con grandi spatii & adietro cauati. Et nelle harene diuentano miglio fi. Ancho si seminano doppo lanoua piovra senon fussero già che si potessero adacquare Et si deono incontanente coprire con leggie re sar chiello. Et non uisidee mettere letame ma paglia inanzi pero che non diuentano fun gose: & se si adacquano spesso con acqua sal sa diueranno piu soaua. Et quelle radici che sono meno agre & channo le foglie piu late & piu uerzicate si dicie che sono le semine. on de prendereno di queste cotali isemi. Ancho si crede che diuenteranno maggiori se leua rone uia le foglie & lasciarone una piccola fo glia spesso si cuoprano colla terra onde opri mamente si piatano nel solchi accio che la ter ra si possa piu spesso intorno adesse adunare. Et se delle troppo forti uorrai fare dolci ma cierrai in mele il suo seme p uno di & una no tte. La radice e calda & secca nel secondo grado & e di minore nutrimento che la rapa. Et il suo nutrimento e grosso & duro allo sto maco & nociuo alla digestione & non e co ueneuole agli occhi ne a denti ne a tutte ferite e dolori presa secondo cibo. Ma secondo medicina e purgatiua dele reni & della uesti cha di grossi humori & puoca lorina & mangiata rompe lapiera. Et se si mangia cotta uale alla tosse chauenga perisfredda & humida cagione: & mangiata secondo cibo genera torzione & enfiamento & diuenta inlaudabile allo stomaco: laqual cosa testimonia il pu zolente rutto chauiene per quella maxima mente inanzi il cibo impero che quella che si da a quelli che sono digiuni amangiare sol lieua il cibo & costringiello che non discenda alluogo doue si cuocie: onde diuenta cagio ne di indurare la digestione & di prouocare il uomito maximamente a coloro che natural mente hanno uentusita nello stomaco. Ma p la doppolcibo genera minore uentusitate & col sua graueza disciende giu & aualla il cibo alluogo doue si cuocie & lo smaltisce co me si conuiene. Anchora coloro che la uole sero per prouocare il uomito la deono pren dere inanzi al cibo. Ancho la sua uirtu e simi le a quella del rafano & contra le medesime cagioni in quello modo si dia: ma non e tan

to efficace.

Della Ruta.

cap. c.

Aruta si semina del mese d'agosto & meglio si moltiplica & si distende ro pendo iramicelli & ficandoli nella terra. Et se la somita dal chuno suo ramicello lo schina alla terra incontanente che sono fit ti nella terra sappligiano & malageuolmen te si secca questa herba. Dicie Plinio che la ruta ha iodio & schifa il freddo uerno & lac qua & allegrasi de tempi secchi & uouli mu drire interra laritia o incienere. Et ama il si cho intanto che sottesso o allato adesso me glio che in altra parte allignia & quando e i uechiata diuenta legniosa. Se i suoi rami ogni anno con terra infino alle foglie non si cuo pre. Et quando e durata & fatta legniosa non pullula ben se non taglia appresso alla radici impo che allora rinouati i rami torna gioua ne. La ruta e calda & secca nel secondo gra do & e di due maniere cioe di mesticha & sal uarica laquale si appella pigamo. Le sue folie & seme si confano ad uso di medicina: & si po siono i suoi semi serbare per cinque anni & le sue foglie secche per uno anno et la sua uirtu e: diuretica dissipatiua & consumptiua. Con tra la ciephalicha lephileusia. Nel bagno si prenda alquanto del suo sugo & si metta nel nalo. Impo che mena fuori la legma & mo difica il ciera bro. Ancho il uio della ruta do ue fara cotta uale a quel medesimo. Contra al defecto della uista per fumosita collerica si prenda la ruta & si metta nel uasello del ui no & poi lusi lo infermo. Ancho se si mischia co acqua rosata & si pone sopra gli occhi li pidi ouero sanguinosi mirabilmente li mon difica & sana. Contra il dolore de denti si prenda la ruta & si impiastri sopra l'luogo doue fa il dolore: o si faccia cosi cioe che si prenda il suo gambo & si farda alquanto al fuoco & si cienda la sua concuitade molto gioua. Con tra la frigidita dello stomaco & la sua paralisi: & anchora degli altri membri si dia il uino doue fara cotta la ruta & la radice del fieno o la sua poluere col sugo del fieno. Ancho ra contra la stranguria & disuria si prenda la ruta cotta in uino et in olio & si impiastri al petigione. Contra tenasmon per cagione fred da si prenda la ruta & si cuocha in uino & se ne faccia encasimo: o si prenda di buono uio

& fiscaldi & si gitti sopra larura & l'onfermo ricieua il fummo per imbuto. Aprouocare imestrui & lacreatura morta & amenare fuori la seconda sidia latriferia magna col sugo della rura & quel medesimo adopera il suo sugo pestato o i suoi tali o uero cime giouani fricte nell'olio & poste sopra illuogo. Contra il dolore di fuori per percossa o per altra cagione si prenda larura & scaldata in questo uisiponga sanz'altro liquore. Contra la spitudine et rossore degli occhi si roglia la poluere del conino & si consetti col suo sugo & intinrai la bambagia si ponga sopra gli occhi. Ancho larura beuuta uale contra ueleno beuuto & contro al morso degli animali uelenosi. Et ancho seui simpiastra adopera il simigliante. Et nota che chi fosse coperto tutto di rura porrebbe sicuramente andare al basilisco. Ancho dicono Plinio & Dioscoride & costantino che quando la donnola sapparechia di combattere col serpente mangia larura & guernita del suo odore & uirtute sicuramente assalisce & uccide il basilisco: & il suo odore schaccia i buffoni delli orti & tutte cose uenenose & Impero aconciamente si pianta in luoghi oue riparano lapi. Ancho coloro che sono unti del suo sugo non possono da scorpioni ne da ragnuoli ne da api essere puncti.

Della robbia.

cap. ci.

A Robbia desidera terra soluta & grassa accioche ottimamente aligni tutta uolta alignia in terreno mezzanamente grasso laquale si dee cauare profondamente colle uanghe del mese d'ottobre & di nouembre & il seguente mese di marzo o di febraio o d'aprile si semia spesso come grano o come la pelta & fanno li laiuole sicome negli orti o quaterni sicome nel seminare del grano: E si dee il suo seme col rastello solamente coprire: & da tutte l'herbe & radici & maximamente dalla gramignia ottimamente purgare quando si uanga & quando si fanno laiuole. Appresso si ronchano quantunche rinascono l'herba iessa colle mani & col sarchiello. Poi dagosto quando i semi saranno neri si colgono con tutta l'herba & secchi bene si conseruano al fummo. Et poi del mese d'ottobre intorno alla fine del mese di nouembre si cauano i solchi & di quella terra si

cuoprono un poco late. Poi appresso la seguente si roncha quantunche siate l'herbe nascoste in essa & del mese dagosto d'april po si colgono sicome e detto. Ancho le sue radici cauato la terra apochi apochi sotterrese si colgono acui piace di cogliere & sechanli al sole. Ma meglio e che allanno seguente si lascino in terra accioche diuentino piu grossi & migliori cauando anchora i solchi & coprendo late sicome e detto. Et quando le sue radici sono secche si battono col cierge accioche si rompano & si purghino dalla terra & dalla poluere & diuentino chiare & se sene fa poluere uarra meglio. Et nota che la terra doue la robbia si pone si uote becauare solamente collo aratro messo bene adentro.

Degli spinaci

cap. cii.

I spinaci ottimamente si seminano del mese di settembre & d'ottobre per l'ouerno & per la quaresima seguente. Ancho del mese di dicembre di gennaio & di febraio & di marzo per lo mese d'aprile & di maggio. & anchora negli altri mesi si possono seminare. Seminarsi ancho nella laie & mischiati anchora coll'altre herbe in terra grassa & bene lauorata. Et se quando si colgono una uolta si taglia la meta del suo gambo: & l'altra uolta l'altra durerà lungamente la sua utilitate. I spinaci sono freddi & humidi nella fine del primo grado & amolliscono il uentre & uagliano alla gola chi auetse dolore di sangue & collera rossa & sono migliori allo stomaco che li trepici.

Dello strigio cioe solatro & morella. ca. ciii.

O strigio cioe solatro & morella e: una medesima herba & e: fredda & secca & diuretica alquanto & quando e uerde quanto alle foglie e fiori e dimolta efficacia & seccho niente adopera & ha uirtu refrigeratiua. Contra l'oppilatione della milza & del fegato & maximamente contra l'itteria quando e oppilata la parte disopra del cistifelle si dia il suo sugo abere o si faccia sciroppo di zucchero & del suo sugo: o si diano & uarra meglio oncie due del suo sugo con cinque oncie di reubarbaro. Contra la postema dello stomaco & delle budel-

la & del fegato s'ida il suo sugo cō lacqua del l'orzo. Contro al riscaldamento del fegato si prenda una peza tinta nel suo sugo & uisipō ga suso. Ex quel medesimo s'isaccia sopra la cal da podagra: o uisiponga spesso la sua herba pestā. Ancho uarra meglio se col suo sugo si giungie acieto o agresto o olio rosato. Con- tralcaldo appostema nel cominciamento si prenda ladetta herba pestā & uisiponga per fare tornare adietro la sua materia.

Della semperviuua. cap.ciiii.

1 Asemperviuua e: una herba così no- minata pero che sepre sitruoua uer- de & e fredda nel secondo grado & seccha nel cominciamento & quando e: uer- de e dimolta efficacia: & seccha diniuna o peratione & a uirtu r'isfrigeratiua leplagelle intinte nel suo sugo & nellacqua rosata tipō ga alla fronte & alle tempie & alla gola.

Del satirione o uero appio cap.cv.

1 L'satirione sitiene che sia l'appio sal- uatico & e: caldo et seccho nel terzo grado & a uirtu attractiua dalle par ti remote: onde il uoi testicoli confecti colme le prouocano il coito. Ma meglio se s'isa con- fectiōe de quelli & de datteri & pistacchi & & del mele. Ancho il suo sugo dato colloxi / melo uale alli arretici.

Della sponfa solis. cap.cvi.

1 Asponfa solis ladicorea intuba & sol sequium e: turruna herba & e: fredda & humida. La sua herba mangiata uale contralueleno se sia per morio. Ancho il suo sugo se si porra sopra il fegato uale alla sua oppilatione per calda cagione facta. An- cho uale contra il suo riscaldamento.

Del sermontano. cap.cvii.

1 L'sermontano e: caldo & seccho nel secondo grado & il suo seme si puo per tre anni serbare. Et mettesi quel lo nelle medicine & ha uirtu diureticha dis- solutiua consumptiua & attractiua. Contra laasma per fredda cagiōe s'ida il uino doue la- ra cotto il sermontano cō fichi secchi & aro-

stici. Contro l'oppilatione del fegato delle re- ni & della uescicha & cōtra lastranguria & diffuria s'ida il uino della sua decotione.

Della strafizacha. cap.cviii.

1 Astrafizacha e: calda & seccha nel terzo grado & e: seme duna herba così appellata il quale e: di grande ef- ficacia. Il quale purga il capo della flegma & asciuga l'uuola & fa schifare la reuma & lo stomaco mondifica. Et il uino della sua deco- tione & delle rose contra lepredecte cose si gargarizi. Contro la rogna & pidochi uale lunguento facto della sua poluere & acieto. Ancho uale contro la parlasia se sene fara un- ctione. Et la poluere del suo seme uale cōtra insigniatti data col mele.

Della squilla. cap.cviii.

1 Asquilla e: calda & seccha nel terzo grado & e: una herba simigliate aci- polia: onde la sua rubor la radice si confa piu adulo di medicina che le foglie & per se sola e: mortale la cui uirtu e: diureticha onde uale alla digestione della materia così iquottidiana come in quartana. Vale ancho contra l'oppilatione della milza & del fega- to: & contra ladoglia del fiancho & degliar- ticali secondo che dicie l'fac. Et contra lede- cte infermitade susi in questa maniera cioe che s'idiuida per mezo & tante tuniche dalla parte dentro sigietino: quante dalla pre di / fuori & tante sene serbino del mezo. Quelle di fuori s'ideono gittare pero che sono uene- nose & molte calde. Simigliantemente sigenti- no quelle dentro pero che per troppa fred- deza sono mortali. Quelle del mezo sono tē perate: onde di queste s'isaccia decotione nel forno inuolte nella pasta & poi si cuochano in acieto & nella colatura si giunga mele. Et se uogli che lo ximelo aoperi piu fortemēte non cuociere la squilla nella pasta: ma nello acieto solamente & uale contra ogni dolore delle parte di fuori per fredda cagiōe.

Della senape. cap.cx.

1 Asenape si semina inanzi il uerno & doppo & desidera terra grassa. Et se si semina rada diuenta migliore. Ma

se fusse troppo spesso sene possono alcune piante letiare & altroue transporre. Questa herba multiplica intal maniera che ladoue sifemina una uolta apena poi quel luogo sene puo liberare & doue cade il suo seme al posturo giermiglia. Lasenape e calda & secca nel quarto grado: & intedi del seme non mitcha dellherba. Ilquale colto per cinque anni siferba. Et ha uirtu di dissoluere di consistare darrare & di sottigliare. Contra la parlasia uale lo suo seme masticato & sotto la lingua ritenuto. contra la parlasia degli altri membri si metta in uno sacchetto & sicuochia in uino & pongasi sopra il luogo oue la doglia e: & spetialmente nel cominciamento dellanfermitade: la sua poluer posta aglianari fa stranurare & mondifica il ciuruello dalle superfluitadi. contra la asma antica per humore glutinoso sidia il uino doue fara cotta la senape & fichi secchi. contra loppilatione della milza & del fegato: & contra la eoto flemmatia se cuocha in acqua la senape colla radice del fieno & colata uisiponga mele & sidia allonfermo cotal decoctione. contra la durezza della milza si pesti la sua herba colla sugnia del porco optimamente & si ponga sopra. Ancho il fomento facto della sua acqua oue fara cotta metta fuori in estrui. Anchora la decta herba cotta in uino & impiestrata solue la stranguria & la dissinteria. Hui no ancho doue fara il suo seme cotto & idragante insieme diseccha lhumidita delluuola del cierebro & delle fauci. E uisimetra dragante accioche riarda & dibucci. Pittagora comanda la senape sopra tutte laltre herbe. onde Plinio dicie che la senape sottiglia & purga igrossi & uiscosi humori & sana lepercosse delli serpenti & delli scorpioni giugnendo conessa acieto & uincie i ueneri defunghi & mitiga il dolore de denti & passa il cierebro & quel mirabilmete purga Rompe la pietra & in estrui prouoca & excita lappetito & conforta lo stomaco & aiura lephilemici & purga icapelli & il loro cadimento costringie ibucinamenti degli orecchi rimoue & purga la scurita degli occhi & subuene a paraletici per chapre ipori & dissolue lhumore che bagna in erui & consuma: & dicie che maggiore uirtude nel seme che nellherba

Dello sturio cioe cauolino saluatico. ca. cxi.

Osturio elcauolino saluatico sono una medesima cosa. Ilquale e caldo & secho nel secondo grado. Il suo seme el fugo delle foglie siconfanno aduso di medicina. Contra la parlasia della lingua si prenda il suo seme masticato & si tenga sotto la lingua per grande spatio: & se fosse in altra parte del corpo si prendano le sue foglie & si cuocano nel uino & uisipongano. Contra la litargia si prende la poluere del suo seme & si metta nel naso. Ancho si faccia decoctione del suo seme pesto & del fugo della ruta saluatica in acieto fortissimo del quale poi si stropicchino le parti del capo diritte lequale prima siedono radere. Ancho la fomentatione delle sue foglie cotte in uino solue la stranguria & la dissuria & dissolue in estrui. Ancho lompiaastro delle sue foglie cotte in uino & olio poste sopra la petignione & sopra la uerga prouoca l'orina.

Dello scordeon.

cap. cxii.

Aglio saluatico e: caldo & secho nel terzo grado il cui fiore solamente e medicinale: onde la acqua o uero il uino oue fara cotto modica in membri spirituali dalla flegma & uale contra al dolore dello stomaco & delle budella per uentufisita et contra loppilatione della milza puetsita & del fegato per fredda cagione. Ancho solue la stranguria & la dissuria & la dissinteria.

Degli sparasi.

cap. cxiii.

Isparasi sono caldi & secchi il cui ramo & seme si confa a medicina & le sue tenere uette cotte colla carne o uero con la acqua uagliano contra loppilatione della milza & del fegato. Et dissolue la stranguria. Ancho uagliano contra al dolore dello stomaco & delle budella & contro al male del fiancho. Ancho il uino doue il suo seme fara cotto uale contro alle predette cose.

Del limbro.

cap. cxiiii.

Limbro e caldo & secho nel terzo grado & e di due maniere cioe di mestico et saluatico: ilquale si chiama calameto la cui uirtude e diuretica et di

lipatiua & consumptiua. Contro alutio del pecto si facciano poltre di farina dorzo & d'acqua & uisi ponga cioe uisi agiunga lapoluer del simbro & sidiano alonfermo. Contro la fredda reuma si predano lesue foglie & simettano in uno uassello & sarrostischano senza alchuno liquore et simettano in uno saccherro & pongansi sopralcapo. Ancho iluino doue fara cotto uale contral dolore dello stomaco & delle budella per fregidita & contra allopilariõe della milza & del fegato & apre leuie dellorina. Ancho lasua herba cotta in uino & impiastata uale cõtro aldolore dello stomaco per uenrusita & anchora mena fuori imestrui & mondifica lamatrice: & la sua fomentatione aiuta la conceptione.

Della saluia.

cap. cxv.

Alalua si pianta colle piante & coi ramigiouani del mese doctobre & dinouembre & meglio del mese di marzo. Lasalua e calda nel primo grado & seccha nel secondo le cui foglie solamente si confanno aduso dimedicina uerde & secche & si serbano per uno anno: & e Saluia dimestica & saluatica. Lasaluatica si chiama eupatorium. Ladimestica e piu consumptiua & cõfortatiua. Er lasaluatica e piu diaforetica iluino doue fara cotta lasalua uale cõtro la paralasia. Anchora cotta in uino & impiastata sopra le parte paraleniche molto uale. Er la fomentatione fatta dellacqua della sua decotione uale contra lastranguria & diffuria & mondifica lamatrice. Ancho simette conuenouolmente ne fauori.

Della schabbiosa.

cap. cxvi.

Aschabbiosa e calda & seccha nel secondo grado: la quale quando esseccha e di nulla efficacia. Contra la rognia uale lunguento che si fa del suo sugo bollito conolio & acieto tanto che diuenga adalchuna spesseza. Er ilbagnio che dellacqua della sua decotione & del rasso barbasso uale contra laopitia & il suo sugo uale aquel medesimo & uccide illõbrichi & purga gli occhi nequali simette & iluino del uino della sua decotione uale contra lemorici.

Del crescione.

cap. cxvii.

Escenationi cioe crescioni che per altro uocabolo sappella nasturcio acuaticho & e. caldo & seccho nel secondo grado & cotti iacqua colla carne purgano imembri spiritali & ilfomento facto dellacqua salsa & dellolio comune & della sua decotione uale almale del fiancho & alla stranguria & diffuria: cote anchora nel uino & ipiastra: e uagliano a quel medesimo.

Della serpentina.

cap. cxviii.

Aserpentaria lacolumbaria & ladraguntea sono una medesima cosa & chiamali serpentaria o uero draguntea. Imperciochel suo gamboe pieno di macule amodo di serpente & e. caldo & seccho nel terzo grado: lacui radicie si prenda & si diuida minutamente & si secchi alsole & di qsto conacqua rosata o sancessa si faccia epittimazione pero che rende lafaccia risplendente & chiara. Ancho ne fa secchare ilpanno. Ancho se lasua poluere si confecta con sapone & si pone sopra la fistola sciapa lasua bocca tanto che lossorotto o fracido sene puo cauare. Ancho lasua poluere confecta con calcina uiua & acieto e. optima alcanicro pmodo che sia laterza parte calcina. Et dialcorride dicie che questa herba col suo odore schaccia i serpenti. Ne ricieue il corpo ilqle sia unto del suo sugo lesione dal serpente.

Del serpillio.

cap. cxviii.

Ilserpillio e. caldo & seccho nel secondo grado & enne di due maniere di mestico & saluatico. Il dimestico si arge il uoi rami per terra: & ilsaluatico cresce in alteza & in lungheza lesue foglie e fiorisiconfanno aduso dimedicina lequali messe in pentola roza & schaldate et messe i sacchetto et poste sopralcapo uale cõtro lafredda reuma del capo. Iluino della sua decotione et del sugo della rigolitia uale contra la tossa et dolore distomaco per uenrusita. Ancho iluino della sua decotione et dellianici uale contro aldolore dello stomaco. Ancho lafomentatione dellacqua della sua decotione uale contro alla stranguria et dissinteria et mondifica lamatrice et riscalda et conforta et iluino della sua decotione riscalda lostomaco rasedato et similmete ilfegato et lamilza.

Della sanroreggia.

cap. cxx.

Asantoreggia e: calda & seccha nel
 1 secondo grado & semina del mese
 didiciembre di febraio & dimarzo
 mescolatamente con laltre herbe. Et ancho
 sola si puo seminare lapulte di farina & acq
 & della sua poluere facta mondifica imem-
 bri spirituali. Ancho lasua poluere consetta
 uale aquel medesimo. Diascoride dicie che
 luso della santoreggia e conueneuole acon-
 seruare lasanitate & mettesi ne cibi. Alsuma
 far dicie che lasua proprietate e: diccaciare la-
 uentusitate & lenfiamenti & letorzioni & di-
 smaltire il cibo & dischacciare lesuperfluita-
 di de lo stomaco & prouocare lorina & ime-
 strui & sotigliare il uedere indebolito dima-
 la humiditate.

Della schiarea.

cap.cxxi.

Aschiarea si semina del mese didici-
 1 bre digiennaio di febraio & di mar-
 zo & daprile & desidera tale terre
 no quale desiderano laltre herbe comuni.
 Questa terra e: optima & e: perpetua: onde
 poi chel suo seme sara maturo & colto: se li
 taglierà sopra terra per tre o per quattro di-
 ta rinalcie & diuenta bellissima nellautunno
 & se non si taglia il suo gambo seccho & non
 dimeno disettebre rimette: o nella seguen-
 te state sicome il finocchio & optimamente ui-
 ue allombra.

Degli scalogni.

cap.cxxii.

Isalogni si piantano del mese di fe-
 1 braio sicome gliagli per se nellaie &
 nellaie dellaltre herbe & ciaschuno
 fa molti figliuoli & maximamente si fara ben
 grassa quando si piantano. Ancho si dicie che
 se gli spichi degliagli si mettono nella cipol-
 la pertugiata & si piantano sopra la terra di-
 uenteranno scalogni. Gli scalogni sono del-
 la natura delle cipolle: ma sono meno humi-
 di & di loro natura confortano lappetito &
 lamalitia decibi uenenosi correggono & no-
 ciono al ueder & fanno dolore di capo & pu-
 tire laboccha: & no siconfano a coloro che
 sono di calda complexion: ma possonti ma-
 giare con carne grassa pero che amendano
 la loro malitia.

Delle herba idaicha.

cap.xxiii.

Lettrahit cioe lherba idaicha e: cal-
 da & seccha nel terzo grado laquale
 cotta in uino aiuta ladigestione &
 cura il dolore dello stomaco & delle budel-
 la per uentusitate. Et lesfittelle facte della
 sua herba & di farina & dacqua confortano
 il naturale calore & puocano loria. Et lopia-
 stro facto della detta herba cota iacq solue
 lastragui ia ancho il fometo facto dellacq do-
 ue sara cotta riscalda & modifica lamatricie.

Della cassia.

cap.cxxiiii.

Atassia e: calda & seccha nel terzo
 1 grado & serbasi per tre anni: & truo-
 uali in arabia & india & in calabria
 & mettesi nelle uomiche medicine & siede
 cautamente pestare & se per cio aduiene en-
 fiamento alchuno si stropicci co panno lino
 bagnato dacieto. o uero chelluogo infiato
 funga col populeone giuntoui acieto. Lata-
 sia e: herba detrunnani. Imppo che pesta fa esia-
 re la faccia el corpo come se fusse lebroso & cu-
 rasi come e detto & col sugo della seperuiua

Del tasso barbasso.

cap.cxxv.

Ltasso barbasso e: caldo & seccho.
 1 Et lafomentatiõe facta del uino del-
 la sua decotione uale cõtro alle mo-
 rici. Et aquel medesimo uale se lanatura dir-
 etro dellõfermo doppo lasselatione sene for-
 be. Ancho lasua decotione inacqua uale ate-
 nasmon & contro alfluxo del uentre.

De testiculo uulpis.

cap.cxxvi.

Ltesticulo uulpis e: bono & dolce
 al gusto & preso col uino da talento
 dufare confemina & da accio aiuro-
 rio & incio tiene luogo dello stinco & e cal-
 do & humido & e: specie di satirion.

De testiculo del cane.

cap.cxxvii.

Ltesticulo del cane e unaltra specie
 1 di satirion & e nelle foglie & nel
 gambo simigliante a testiculi del-
 la uolpe. Et lasua radice e: didue modi pe-
 ro cha uno tondo di sopra & unaltro di-
 sotto & luno e: molle & laltro e: pieno & in
 quello e: superflua humidita. Et se inanzi al
 coiro il machio preda il maggiore testiculo

quello che se cōciepera pello coito fara spe
se uolte maschio. Et se la femina prende ilm
nore & conciepe di uerra il piu femina. Et
diciesi chel maggiore acrescie il coito el mi
nore lo consuma. Et ciaschuno di questi due
distrugge l'operatione del altro secōdo che
scriue frate alberto nellibro de uegiatilib^r

Del thimo.

cap.cxxviii.

Il thimo e una herba molto odorife
ra il cui fiore e epitimo appellato &
e questo fiore medicinale. pero che
gli ha uirtu di purgare la melaconia et la fleg
ma & pero uale contro la quartana & altre
malinconice isfermita del quale dobbiamo da
re acuitade alle medicine & nō mīcha per se
medesimo dare sīdee pero che gli a natura di
fare tramortire & induciare angustia precor
diorum.

Della uiola.

cap.cxxviii.

Il uiola e fredda & humida delle gli
quando sono uerdi si fa zucchero &
olio uiolato. Ma lo scioppo uiolato
fita delle secche & delle uerdi: ma qualche si
fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero
uiolato si fa nel modo chel rosato. Lo sciop
po si fa in questa maniera cioe che si prendo
no leuiuuole & si cuocono in acqua & della
colatura & del zucchero si fa lo scioppo. Ma
se si faciesse del loro sugo & del zucchero sa
rebbe migliore. L'olio uiolato si fa in questa
maniera cioe che si prendono leuiuuole & si
cuocono in olio & la colatura fara olio uiola
to: il quale ricieuto dentro uale contro ladi
stemperanza della disordinata fatica di tut
to il corpo. Ancho la sua untione fatta sopra
segato uale contro al suo riscaldamento. An
cho l'untione facta di quello sopra la fronte
& sopra le tempie rimuoue il dolore della te
sta che da caldo prociede. Leuiuuole hāno
uirtu da morbidare amollatiua refrigeratiua
& laxatiua: ma sono poco laxatiue & purga
no principalmente la collera rossa onde ua
gliono contro laterzana & contra ladistem
peranza del segato in calore & contra lopp
lione del segato & contra lagialleza & cō
tro al difetto dello appetito per cagione di
collera. Anchora le uiuuole peste & poste
sopra le calde apposteme nel principio uaglio

no & quello medesimo adopera la sua herba
& la fomentatione della acqua doue fara cotta
la sua herba ai piedi & alla fronte facta nella
cute infermitadi prouoca sonno & e da sa
pere che lo scioppo uiolato sīdee piu cuo
ciere chel rosato in altra maniera tosto sicor
romperebbe.

De uirga pastoris cioe cardo saluatico:
capitolo. .cxxx.

Il uirga pastoris et il cardo saluatico &
e freddo & seccho. Et solamente le
sue foglie si confanno ad uso di medi
cina uerde & secche. Ma uerde sono di mag
giore efficacia & hanno uirtu di costringie
re di schacciare & di freddare. Et lo piastro
facto dela sua poluere & d'aceto & dal bume
di uouo sopra l'petignione & sopra le reni uale
contro al fluxo del uentre. Ancho la sua pol
uere data in ouo da inghiottire uale a quel me
simo. Anchora dato col sugo della piantagi
ne uale a quel medesimo & al fluxo della fe
mina. Ancho uale a quel medesimo la fomen
tatione facta della acqua della sua decotione.
Et pesta ualle alle calde apposteme: & posta
sopra l'capo raso uale contra la frenesia & do
lore per calda cagione. Anco questa herba
molto consolidatiua delle fresche ferite. An
cho il semi & i uermiceli iquali sono ne card
secchi sopra la radice riciercano gli uicciogli
& cantano quando si danno loro. Dicie lli
dero che la sua radice cor a iacq acciēde il deli
derio a beuitori. Ancho dicie chel cardo e
utilissimo alla matricie & aiutano le femine
accio che gienerino figliuolo maschio.

Della uolubile.

cap.cxxxi.

Il uolubile e una herba la quale si
uolge sopra le piante le quali li sono
proxime & e pocho calda: ma
molto seccha la qual cosa la sua tortura dimo
stra. Et enne un'altra specie la quale s'appella
funis pauperū & questa e terrestre & acqua
la quale per la sua terrestritade e p̄strectiua
& p̄ la queirade e mōdificatiua & lenitiua le
cui foglie saldano le grā ferite & nō hāno pa
ri in qlla opatiōe & si cuocono in uino & si
piastano sopra le ferite con aceto. Et sono
anchora medicinali alla ratura o uero cotta
ra del fuoco. Ancho ne un'altra specie che

si chiama uolubile maïore & il suo lacte ri-
muoue ipeli & uccide ipidochi.

Dellorticha.

cap.cxxxii.

Orricha e: didue maniere. Impero
1 che alchuna e: che pugnè & alchu-
na che non pugnè & lesue foglia so-
no piu bianche & piu molli o uero morbi-
de & piu ritonde & ciaschuna di queste e: me-
dicinale Impero che lo suo sugo beuuto col
uino uale contro littiritia & contra lacoli-
ca & dara col mele cura lanticha tossa & pur-
ga il pulmone & mitiga lenfiamento del uen-
tre. Lesue foglie peste col sale purgano & cu-
rano lebrutte ferite el morso del cane el can-
cro. Ancho la sua radice pesta & cotta in ui-
no & olio uale contro lenfiamento del uen-
tre o uero della milza. Il suo sugo stagna il
sangue del naso. Anchora il suo sugo beuu-
to col uino spetialmente mischiato col mele
& col pepe muoue aluxuria & prouoca lori-
na & la sua herba fresca & tenera pesta amo-
la il uentre & spetialmente del mele dimarzo
cotta con lolio.

Della uitriuola.

cap.cxxxiii.

Auetriuola che per altro nome parti-
1 taria sapella & e: herba calda & sec-
cha nel terzo grado & chiamasi ui-
triuola: pero che sene purgano iuetri laqua-
le quando e: seccha e di molta operatione lacui
uirtude e diafforeticha & extenuatiua. Con-
tra la frigidita dello stomaco & delle budel-
la & contro alloro dolore: & contra strangu-
ria & diffuria si prenda ladetta herba & liscal-
di in un testo sanza alchuno liquore & sipò
ga nel luogo doue e ladoglia & sicuochano
in uino biancho alquanto acietoso colla cru-
sca. Contro la straguria & diffuria si cuocha
in acqua salsa & olio & impiastri si sopra l pe-
rignione. Anchora uale molto cotta & man-
giata contro al dolore dello stomaco per fri-
gidita & uentusita. Ancora pesta alquanto &
scaldata con uino & cruscha difensia.

**INCOMINCIA IL LIBRO SEPTIMO
DEPRATI ET BOSCHI PER CHE** i prati
creati furono. Et che aria terra acqua & sito
desiderano

Oi che disopra e: sufficiente
mente tractato del culriuamen-
to de capi campestri & delle ui-
gnie & degli arbori & degli orti
li quali richieggiono molta idu-
stria solitudine & doctria. Tractaremo al p-
sente deprati & delle selue i quali non richieggio-
no rata doctria: ma quali per lor medesimi natu-
ralmente nascono. Et principalmente direno
de prati pche furono facti & quale aere terra
& acqua & sito desiderano accioche produca-
no maggiore abondanza derbe. Poi appresso
direno come si fanno & come si prochurio &
rimuouino & del fieno il quale e: il suo fructo
come si colga & si serui & dela sua utilitate

Come si fanno i prati procuranti & rimuo-
uano .cap.i.

Prati furono dalla natura per diuino
1 comadameto creati accio che later-
ra la quale i prima era nuda si uestissi &
& ornasse. Et accioche le loro herbe così sec-
che come uerde desseno agliali puenueole
nudrimeto. Onde eda sapere che i essi nasco-
no diuerse generationi derbe per ladiuersita
delli humori contenuti nella parte disopra della
terra: la quale cosa la natura sagacie che nelle ne-
cessarie cose non uiene mai meno ha adopera-
ta & facta pche ladiuersita delli aiali sinudri-
sca di quelle. Lappetito de quali itute le cose e
diuerso & strano. I prati desiderano aere te-
perato o proximo a fredeza & humidita ma
se troppa freddeza fusse nel uogo sananoui co-
tinuamente le neui elghiaccio i quali altutto ipe-
dirano legenerationi derbe. Et se uisita tro-
ppa caldeza & secchezza psumera ogni uerdu-
me se non ui si socorrera con continuo adacqme-
to. Et desiderano anchora accioche sieno
copiosi derbe grasso terreno uero e che se
non fara troppo grasso produca le sue herbe
piu saporose et odorifere et sottili ma se fara
troppo magro produca poca herba o quali ni-
ente. Impono che cotal terreno e: simile a
mette al fieno o al fieno per la sua debilitade oue-
ro malicia non si puo uestire. Ancho lacq che
ha i prati e piu puenueole et lacq che pio-
ue la quale discende con calda corruscatione. Et simi-
gliatamente lacq che dapri le et dimagior discende
de sottili & tutta quella che dista disciende
e buona pur che non sia gielata per natura
di grandine liquefacta & structa. Et dice con

da boñrade e lacqua dellago laquale e chiara & calda & grassa. Appresso e lacqua de fiumi & ultimamente lacqua delle fonti laquale quanto dal suo principio piu si dilunga tanto e migliore pero che nel tempo della stare ha meno fredeza. I prati desiderano il loro sito basso nel quale continuamente sia inchiuso humore: ma se fara basso intanto che lacqua ricuopra la faccia della terra non fara di sposto ad alcuna bona herba produrre: ma fara proximano anatura di palude: & produciera giunchi pauere quadrellum & simili glianti paludali herbe grosse senza sapore. Acquatiche e quali inutile a tutti gli animali. Et se il loro sito fara tanto adalto che non si possa adacquare agievolmente sotto terra secheza & ariditate: se non fusse gia nelalpi & nelluoghi freddi. Impero che incotali benche producano poche herbe tutta uolta saranno saporose & odorifere. Et loptima pastura del prato e quella laquale habbia sopra se riuo che corra per loquale si possa quante uolte fara bisogno adacquare.

Come il fieno si colga & conserui & della
nilita sua. cap. ii.

Prati naturalmente aligniano i ciascuna parte doue latera illustrata da iraggi del sole. fanno si anchora a mano o di luoghi saluarichi boschi o dicampestri campi & nel primo modo cioe diluoghi saluarichi si fa in questa maniera cioe che si dee illuogo stirpare del mese di settembre o doctobre. Et si dee da tutti gli pedimenti purgare non solamente da pruni & bronchi: ma etiamdio da lherbe larghe & sode o uero dure. Appresso quando fara lauorato & minutamente & spesso & per molte arature soluto & rotto & tolto uia le pietre & le zolle rotte & disfatte si dee alcuna crescente con letame fresco letaminare: & si dee attentamente guardare che gli animali in nessuna maniera uentrino & specialmente i cauagli & buoi & gli altri giumenti: & maximamente quando e humido accio che le loro pedate non rendano il suo terreno in molti luoghi diseguale ma se si faranno de campi campestri si dee per tutte le parti aguagliare. Et rotte le zolle amodo di sopra detto uisipote spargere col seme del fieno quello della ueccia mischiatamente Et non si dee prima adacquare chel suo sugo

sia diuenuto duro accio chella forza dellaqua che uicorre per entro non meni uia la sua debile & non dura cortecchia. Ma quegli che uogliono certi anni prati & certi anni biada etiamdio delle terre magre con adacquamento ottimamente in questo modo fanno cioe che mettono per lo campo accio disposto lacqua torbida accio che i solchi si riempino di nuouo terreno el campo anchora sia guagli. Et senza seminatione dalchuna herba diuentera optimo prato. Et se si lasciera i cotale maniera per quattro o cinque anni & poi si fara: si potrà ogni anno infino a cinque anni seminare agrao & fara meglio se dopo idue anni si muttera biada daltra generatione: ma coloro che uogliono hauere un anno grande & laltro prato acconciamente questo modo o bseruano cioe che mettono lacqua nel campo quando la biada e fuori cauata & qui la lasciamo la stare & laurino se fa asciutto & la stare seguita rompono la terra allora hauranno segato il fieno & la seconda uolta & la terza larano & seminano. Et se anchora non uogliono hauere guame non larano se non i torno alla fine d'agosto cauato il guame & allora la rompono & poi la rano & se uolano l'arano l'anno & seminano ogni anno & tutta uolta colgono lherbe del guame colle seccie in questo modo cioe che essendo el grano ne campi & incontanente che ne fara tracto mettono lacqua nel campo anzi chiara che torbida & guardando dalle bestie & poi segano il guame con la seccia & la ripongono & la danno il uerno agli animali iquali si cingono lherba et della seccia si fanno lecto et le rame. Et quando hanno segato lherba et la seccia predesta larano una uolta o due et poi ui seminano et hanno poi buono grano o altra biada. Ancho procurano che de prati si diuellano tutte quelle cose che impediscono ogni uolta che uirinalcono. Et anchora lherbe che non sono aprati conuenueuole: et specialmente la faccia doppo legrapio ue le quali mollificano intanto la terra che le herbe non ciue si diuellano con le loro radici: Ancho e molto utile aprati se nel uerno si letaminano con fresco letame accio che lherbe nabodino. Ancora se i cotanete che saranno segati si adacquano fortemente si potranno tre o quattro uolte segare l'anno. Ma quando saranno uecchi & coperti di muschio si radano: & accio che il muschio si consumi secondo che di-

cie Palladio uisidee spesso mettere lacienera ma se fussono del tutto sterili sideo arare il luogo piu uolte & ragualiaro piu uolte sifac ci ilprato.

INCOMINCIA la seconda parte del septio libro de boschi quali & in che modo crescano. cap.iii.

Prati si debbono segare quado lher
i be saranno adebito crescimento uenute & qndo harano ppiuti fiori et inanzi che peruengano acadimento delle loro foglie & de fiori & che si secchino. Impero che se prima saranno segate sara ilfieno acquidoso & no dara acauali & abuoi cioe che durano fatica fermo & sodo nudrimento. Et se sara troppo maturo consumato gia ilnaturale calore & humore diuentera senza sapore & dara aglianimali poco & abomine uole nurrimento Deonli segare per bello & chiaro tempo quando sispera che la caldeza & secchezza dellaere debbe durare. Et poi sia segato ilfieno si dee lasciare per uno giorno o per due ne prati inanzi che si uolga. Appresso si dee uolgiete & conuenuolmente secchare & poi sideo raccogliere & portare & riporre alcoperto. Ilquale se machasse sideo porre allaria intal maniera aconccio che la qua che pious non ui possa entrare. Et se poi che di nuouo fusse segato nel prato piousse sopra esso inanzi che sia uolto ricieuer poco o quasi nessuno nocimento dallacqua. Ma come dicie palladio sideo doppo la pious uolgiete inanzi che la parte disopra sia seccha o sia stato riuolto o no: ma se poi che sara riuolto ui pious suso alpostuto si guasta & diuene da niente se non sara curato almodo che dinanzi dicie Palladio. Lutilita del fieno e: questa cioe che tutto lanno si serba ilquale ancho acconciamente si puo serbare & sara conuenuolmente nudrimento aibuoi & acaualli & acierti altri animali a quali si potra conesso soccorrere nel tempo delle neui quando non possono dalla terra prendere nudrimento. Et se sara fieno sottile & fogliuto sara quasi annona aglianimali cosi nel caldo come nel freddo tempo sufficiente alla loro fatica. Ma se sara fieno grosso di piantano o che sia troppo tosto o troppo tardo segato non sara sufficiente aglianimali che durano molta fatica se con laiu

to dellannona non sifocorrahno: se non sifessonno gia nel tempo della gran freddura nel quale glianimali non siffatichano: & ogni pastura piu desiderosamente rodono per lo freddo.

De boschi che per industria dhuomo si fanno. cap.iiii.

Ico primieramente che le selue o naturalmente auengiono o per lidustria humana sifanno. Quelle che sono dalla natura producte si fanno per humore & per seme naturalmente nella matrice della terra contenuti. Iquali per la uirtu del cielo escono fuori alla sommita della terra & sifirizano ipedali didiuerse piante secondo la diuersita delli humori & del seme & de luoghi nequali nascono Anchora fannosi senza operatione humana de semi equali da proximi arbori caggiono i terra o da gliucie gli o da fiumi dilontane contrade sono aduti. Onde nellalpi naturalmente nascono le selue delle pelle grandissime & de faggi & de le castagnie & delle quercie & de cierti & de simiglianti arbori. Et neluoghi bassi & paludosi nascono p se medesimi lalci ipiopi lontani & le canne saluatiche & simiglianti piante: ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti didiuerse gienerationi & peri & meli & sorbi & uliui e frassini & oppi & simiglianti arbori & quanto il terreno e: piu grasso tanto diuentano gliarbori di maggiore grandezza. ma nel magro & salso o amaro terreno nascierano spineti & arbori torti & piccioli & spinosi & scabbiosi & aspri. Et deonli queste selue diuersamente procurare & arrare Impero che quelle doue sono icastragni lperi l meli & simiglianti arbori che fanno fructo si deono purgare da tutti spineti & piante strane & di radare gliarbori fructiferi che sifessonno troppo spessi & tagliargli alto tanto che le bestie no ui possano agiugnere & innestarli qui ui di piante dimestiche & nobili secondo l adotrina data nel secondo libro doue tractamo denesti. Et anchora quelle selue lequali sono occupate de mali arbori & spineti se saranno de li loro arbori & aconcia li edificii. Et altre opere sono similmente dapurgare & doue saranno troppo spessi sifessonno diradare apoco apoco leuandone i piu ru

stichi accio che ogni humore delluogo sicò uerta nella substantia demigliori arbori. Ma quelle nelle quali sono gliarbori solamēte afuochò disposti non siedono roccare se nō si purgassono de spini & de triboli leqli dogni quinto o sexto anno o piu dirado si deono tagliare & raunare allegniamē.

Delle selue che per industria dhuomo si fanno. cap.v.

Valunche desidera di piantare o di
q seminare la selua degliarbori prin-
cipalmente consideranatura del li-
ro della terra nella quale ordina di fare la sel-
ua & incialchuna parte pōga tali arbori che
a quel lugo si confaccino & il desiderio & la
uolunta del ponitore adempiano. Impercio
che se sia inalte alpi o nelle ualli dellalpi &
laterra esoluta riceuera aconciamente lepiā-
te & i semi delle castagnie liquali dourāo sta-
re luno dallaltro partito almanco.xl.piedi,
ma se laterra e acietosa o pietrosa i cotali luo-
ghi spetialmente siconfanno ad esse quercia
o rouero o cierra. Ma se coral terreno fara i
cadimenti dilungi dalalpi adesso conuene-
uolmente imandorli siconfano. Et se illuo-
ghi saranno grassi aconciamente si confa a
dessi pereto & meleto. Et ne luoghi caldi lu-
liueto el ficheto & selua di melagrani: ma ne
freddi & tēperari lauellane leniele cotognie
& lenespole. Et sel luogo fara humido & bas-
so riceuera piu conueneuolmente ilalciero
lalbereto lontano & loppio. Et se cotale luo-
gho fara cretoso siconformerà assai bene cō
esso luliueto ilfrassineto loppio & ilrouero:
ma sel luogo fara marino arenoso & sterile
desidera pineto:& ne caldi climati desidera
lapalma femina elnascio. Et tutte le prede-
cte cose sordinano o dipiante aidecti luoghi
o daltre parti portate o de semi che ui si spā-
dano o inconueneuoli con mano piantate.
Et e dasapere che icastagni deono per cias-
chuno uerso essere luno dalaltro.xl.piedi al-
meno accio che si possano dilatare senza im-
pedimento però che naturalmente si dilata-
no per li lati molto. Et alrouero & alla quer-
cia & alcierro bastara distare spartito.xx.pt-
edi o meno Et questi tre arbori fanno ghian-
de lequali sono optimo cibo per liporci.
ma iperi & meli stiano partiti .xx. piedi o in
fino in.xxx.Ma gliuliui & fichi & gli mela-

grani & gliauellani & ghmeli cotogni & gli
nespoli potranno stare partiti da .xii.infino i
xx.piedi. Et imelagrani sipossano acōciamē-
te piu spessi piantare:ma ilalciero o sipia-
ta per pertiche & uimini o per legniamē di
case. Se sipianta per pertiche & uimini si dee
xx.piedi luno dalaltro partire. Se si pianta p
legniamē bastera che sia partito luno dalal-
tro due o tre o quattro piedi. però che la sua
spesseza li fara crescere inalto & costringie
ralli dandare dritti: ma loppio & lontano
però che non molto si spandono: ma natu-
ralmente si leuano inalto non siedono porre-
rade.ma lalbero e utile chengrossi nel peda-
le per letauole lequali acconciamente si fan-
no di qlle in molti lauorii. Et anchora spar-
gie molto i suoi rami per lilati: & impercio
non disconueneuolmente in fino a.xx.piedi
sparto luno dalaltro sipiāta ilquale etiamdio
di ciaschuno rachio chabbia alchuna cosa
di corteccia congrande agieuoleza nasciera
Possonsi anchora porre spessi accio che fac-
ciano itrabelli senza rami sottili & lunghi
ma luliuo & loppio elfrassinò non però scō
ueneuolmente sipongono spessi & larghi p-
cio che cotali arbori così grossi come sottili
& lunghi sadattano adiuersi lauori. Ma ilpt-
no & lapalma aconciamente potranno stare
luno dalaltro lontani intorno di .xxx. piedi:
ma concio sia cosa che diciaschuna spetie de
predetti arbori sia nel primo libro pienamē-
te tractato come necampestri campi sidi pō-
gono basti al presente hauere brieuemente
tocharo come di quegli si fanno boschi &
selue.

INCOMINCIA IL LIBRO OCTAVO
de giardini & delle cose dilecteuoli darbori
& dherbe & fructo loro artif.ciosamente da
fare.

ELIBRI premessi hauemo tra-
ctato delli arbori et delle her-
be secōdo che sono utili alcor-
po dellhuomo:ma hora e da
dire delle predeccte cose.secon-
do che allanimo dāno dilecto et poi appres-
so conseruano la sanita del corpo però che
la compressione del corpo sempre laccosta
et coforma al desiderio delanima.

De giardini dherbe picchole. cap.i.

Verzieri alchuni solamēte dellher
 i be & alchuni delli arbori & alchuni
 dellherbe & delli arbori si puo fare
 Quelli che solamente si fan dellherbe desi
 derano terra magra & soda o uero calda ac
 cioche possano crescere lesottili herbe & le
 minute lequale maximamente dilectano il
 uedere. Conuenfi adunque principalmente
 chelluogo che sapparechia auerzire o uero
 giardiniere si purghi prima da lherbe & ra
 dici maluagie & grandi laqualcosa appena si
 potra fare le imprima optimamente non ha
 illuogo dibarbatone prima lello radici &
 incialchuna parte simetta boglientissima ac
 qua: acciochel rimanente delle loro barbe
 & de semi che nella terra sono nascosti in nes
 suna maniere possano germinare. Et appres
 so si prendano grandi cielpugli di sottile gra
 mignia & senempia tutto illuogo iguali cie
 spugli fortissimamente si calchino con mazi
 dilegnio & con piedi si calchi ladecta grami
 gnia infino aranto chapena sene uega nien
 te & allora apoco apoco uscirāno fuori del
 la terra minutissimamente & laparte di so
 pra della terra copriranno amodo dun pan
 no uerde. Ancho dee essere illuogho del uer
 ziere quadrato ditanta misura che basti aco
 loro che inesso douranno dimorare. Et nel
 suo circhuito si piantano dogni gieneratio
 ne odorifere dherbe sicome Ruta Saluia bas
 silico maiorana menta & simiglianti. Et così
 simigliantemente uilspiantino fiore dogni ra
 gione sicome uiuole gigli rose ghiaggiuoli
 & simiglianti. Intra lequali herbe & cielpu
 glio piano sia uno cielpuglio rileuato accon
 cio quasi amodo di seggiuoli dasedere fiori
 ro & bello. Anchora nel cielpuglio o uero
 herbaio ilquale econtra laua del sole sideo
 no piantare arbori o menarui o uero tirarui
 leuiti delle cui foglie sedefenda ilcielpuglio
 predesto & habbia dilecteuole & fresca om
 bra. Et perche i questi cotali arbori si ricier
 cha piu lombra chel fructo non e: dacurare
 delloro cauamento o letaminamento: lequal
 cose alcielpuglio o uero herbaio farebbono
 nocimento. Et sideo prendere guardia incio
 che gliarbori non fiano troppo spessi ne
 molti per numero. Impero chel rimouimen
 to della uia corrompe lasanitate delluogo
 & impercio iluerzire desidera hauere libero
 & latroppa ombra gienera infermitade. An
 chora non debbono essere ipredesti arbori

nocui sicome ilnocie & cierti altri. Ma deb
 bono essere dolci & odoriferi infiori & alle
 gri in ombra si come sono leuiti Imeli lper
 & liallori & imelagrani & lciapressi & simigli
 anti. Anchora siano dopo ilcielpuglio o ue
 ro herbaio di molte & diuerse herbe medi
 cinale & odorifere cōcio sia che non solamē
 te dilectino per loro odore. Ma daranno
 etiamdio dilecto & recreatione alla uista in
 fra lequali herbe si mescoli in piu luoghi la
 ruta. Impero che e: herba dibella uerzura &
 anchora con lasua amaritudine schaccia fuo
 ri del uerzire iueneno si animali. Et nel me
 zo dellherbaio non dee essere alchuno arbo
 re. ma solamente la fresca pianura dellherba
 libera rimangha con puro & allegro aere
 po che quello cotale aere e piu sano. Et etiā
 dio letele deragni distese dalluno allatro ra
 mo dellarbore impedirebbono & bruttereb
 bono la faccia di colōro che passassino per
 lherbaio. Et sefara possibile si faccia discen
 dere nel mezzo didecto uerzire una fontana
 chiarissima lachui bellezza adduca dilecto &
 giocundita. Anchora ad aquilone oriente sia
 ildecto uerzire aperto & manifesto per la
 sanitate & purita deuēti che quindi spirano
 Anchora sia chiuso dalla parte cōtraria per
 la tenebrosita & pestilētia de uenti che quin
 di soffiano Et auegna che iluentro che uiene
 daquilone impedisca efructi conserua non
 dimeno mirabilmente gli spiriti & guarda
 lasanitate & anchora non si richiede ilfru
 cto delgiarbori nellherbaio ma solamēte il
 dilecto.

De giardini & mezolane persone & delle
 grandi & mezane. cap. ii.

Rimieramēte si misura lospatio del
 p terréo che sideo aluerzire diutare
 secōdo lasaculta o dignita delle me
 zane persone: cioe che due o tre o quattro
 o piu giugeri o uero bubulcie si cingano
 de fossati & di sciepi de prugni di rosai bian
 chi & disopra sifaccia una siepe de melagra
 ni neluoghi caldi & ne freddi di nocciuoli
 o di prugni o di mele cotogni. Ancho sideo
 arare et collerpicie et con lemarre illuogo
 per tutto pianare. Appresso sifegni illuogo
 come una funiciella doue sideo no piantare
 idecti arbori. Piantansi inesso schiere o ue
 ro ordini de per et di meliet neluoghi cal

di di palme & di meli corogni. Ancora uisipi antino schiere di mori & di ciriegi & di prugni & di simiglianti arbori nobili come di fichi di nocciuoli & di mandorli & di meli corogni & di melagrani & di simiglianti cioe di ciaschuna gieneratione nel suo ordine o uero schiera: & sieno dilungi gliordini o uero schiere almanco .xx. piedi o .xl. le piu lecodo lauolunta del signore. Et nella schiera o uero ordine siano dilugi gliarbori luno dalaltro ligrandi .xx. piedi & ipiccioli .x. Et intra liarbori in schiere si potran piantare uiti nobili di diuerse gienerationi lequali daranno dilecto & utilidade. Et si cauino ledecche schiere o uero ordini accio che gliarbori & leuiti meglio allignino. Et tutto laltro terreno for dini aprati dequali herbe non bene nate o uero grandi si diuellano doppo legrá piogge. Ancho si sechino due fiata lanno almancho accio che stiano piu belli. Et si piantino li arbori & formino secundo che di sopra pienamente nellibro quito si tracto. Ancho uisi facciano lepergole nel piu acconcio & conuenueuole luogo amodo dun padiglione formato.

De giardini de Re & degli altri ricchi si gnori. cap. iiii.

Npercio che cotali persone per le loro grande ricchezze & potentie possono in queste cose mondane interramente satisfare alle loro uoluntadi & le piu uolte non manca adessi altro cheladustria & scientia dordiarle uoglio che sapião chel uerziere e dimolta giocunditade: & possono in questo modo fare: cioe che principalmente scielgono illuogo piano non paludoso ne impedito dal sostiamiento de buoni uerti: nel quale sia fontana che per le sue parti & luoghi si spanda & sia dimisura di .xx. giugeri secondo il piacere del signore: & licinga dimura alti quanto si conuiene. Et dalla parte di lettemprione si planti in esso una selua di diuersi arbori ne quali si fuggano & si nascondano i saluatici animali messi nel detto uerziere. Et dalla parte meridiana si faccia palagio bellissimo nel quale il Re o uero la Reina dimorino quando uoranno fuggire graui pensieri & laloro anima dallegrezza & solazo rinouare. Impero che questo palagio da cotale parte facto fara nel tempo della sta

te appresso di se nel giardio delecteuole ombra. Et le sue finestre hauranno dalla parte del uerziere temperato riguardo & laza caldo di seruente sole. Anchora in alchuna parte di questo giardino si potran fare il sopra desti uerzieri. Ancho uisifaccia la peschiera nella quale diuerse gienerationi di pesci si nudriscano & uisi mettano. Anchora leliepri icierui icauriuoli iconigli & simiglianti animali non rapaci. Et sopra cierti arbusciegli sopra palagio posti si faccia amodo duna casa chabia il tetto & le pareti difilo dirame spesso mente reticulato doue si mettano sagiani pernici usigniuoli smerli calderugi fanelli & ogni gieneratione ducchiegli che cantino. Et sieno le schiere delli arbori del giardino del palagio al bosco molto lotani: accio che del palagio si uegga cio che fanno gli animali che nel giardino sono messi facili anchora nel detto giardino un palagio con caminate & camere di soli arbori nel quale possa dimorare il Re o la Reina co suoi baroni o done nel tempo alcuiro & chiaro: il quale palagio si potra conuenueuolmente incotal maniere formare. Misurinsi & segninsi tutti gli spatii della caminata & delle camere & nelluoghi delle pareti si piantino arbori fructiferi se piaciara alligniore: iquali arbori crescano ageuolmente sicome sono ciriegi & meli ouisi plantino & uarra meglio salci obedilli o olmi & cosi per tagliamenti come per pali & pertiche & uimini per piu anni si procuri il loro crescimento intanto che le pareti el detto si faccia di quelli. Ma potra si piu tosto & ageuolmente fare il palagio o uero casa pdesta di legname seccho & intorno ad esso piantare leuiti & tutto ledificio coprire. Potra si anchora nel detto giardino fare grande copritura di legname seccho o darbori uerdi & coprire di uiti. Anchora dara molto dilecto se si farano mirabili & diuersi instamenti darbori ne medesimi arbori iquali il diligente cultiuatore di questo giardio potra ageuolmente sapere per quelle cose che inanzi in questo medesimo libro si diranno. Anchora e da sapere che cotale giardio molto adorerano gli arbori: iquali giamai di verde foglie non si spogliano sicome sono i pinici prelli iciedri i palmitti leui potranno durare. Anchora ciaschuna gieneratione darbori & dherbe uisi deono porre o diatamete per modo che luna gieneratione sia dal

tra distincta & partita accioche struoui san-
za difetto alchun. Et i incotale giardino nō
sidede sempre il Re dilectare: ma alchuna fia-
ra rinouare cioe quando hara satisfatto alle
necessarie cose del suo reggimento glorificā-
do idio ilquale di tutti ibuoni & liciti dilecti
e principio & fattore & cagione Impero sicome
scriffe tullio noi non semo nati assolato
ma inanzi asueritade & piu graui officii.
Vero e: che alchuna uolta e: licito cioe quan-
do alle necessarie & utili cose hareno satisfat-
to.

Di quelle cose che adilectatione fare si pos-
sono & isorteza di giardini et di corti. ca. iiii.

Ntorno le corti & giardini si puo fa-
re guernimenti darbori uerdi simi-
glianti aguernimenti de muri o ue-
ro de palancati o stechati con torri o uero
bettifreddi inquesto modo cioe che nella so-
mita delle ripe che cingono illuogo optima-
mente purgate da tutti pruni & arbori uec-
chi & si prendano falci o pioppi sel terreno
siconforma conessi o uliui se si confanno cō
tale terreno & si piantino profundamente
spessi per un pie o meno & con linea mena-
ta diritta & si lauorino & procurino optima-
mente con lezappe & conlerame & quando
saranno cresciuti si taglino presso alla terra
& lanno seguente irampoli messi spongano
spessi per liluoghi della linea quatro dita: &
coipali & colle pertiche & leghami simandi-
no su dritti isino atanto che saranno cresciu-
ti octo o dieci piedi & in quella altitudine
quando saranno alquanto ingrossati si tagli-
no. Et infraluogo del guernimento pre-
dicto per cinque piedi si piantino simiglian-
ti piante nel tempo che le prime si piantino
che ugualmente siano dieci piedi luma dalal-
tra partite: lequali quando saranno alla pre-
dicta altitudine peruenire collaiuto delle p-
tiche uerso leproxime piante & appresso
uerso quelle difuori si pieghino & incotale
modo si faccia tante uolte ciaschuno anno i-
fino atanto che sia formato un forte gratic-
cio sopralquale possano gliuomini sicura-
mente stare. Poi appresso si lasci acrescere
laparte difuori amodo del muro posto so-
pralcorsoio incoueneuole alteza si potra cia-
schuno anno tagliare con laforma demerli
sopra lemura posti & in cotale modo tenere.

& intorno atal guernimento ne cantoni &
altroue si piaciera si potranno infino nel prin-
cipio quatro arbori piantare: & condurcisi
su dritti atagliargli per ogni .x. piedi & pie-
garli uerso loro medesimi conlaiuto delle p-
tiche & farne amodo di palchi o uero solai
& anchora simandino inalto & si formino
nel modo dicto & poi finalmente si pieghi-
no disopra amodo directi delle case o farli
comerli. Et sopra laporta stara optimamen-
te lacasa & inanzi adessa illolaio dedecti ar-
bori anchora nelle corti o uero giardini si
puo fare lacasa con colonne uerdi optima-
mente poi che saranno grosse trasplantate &
conficte sopresse letraui inconueneuole alte-
za & coperte conrecto di canne o di paglia
o di tegholi se piaciera piu pur che alchuno
ramo di ciascheduna colonna uada sopral-
tecto laqualcosa materra sempre uerde lade-
cta colonna & difendera ladecta casa dal cal-
do della state & maximamente se delle dette
colonne uerdi si faccia uerde tecto sopralte-
cto della casa dalteza duno huomo: & di bo-
ne uiti piantate itorno sicuopra secondamē-
te che io feci: & molti che u: uono cosi sechu-
lari come religiosi cio uidero. Et per cierto
crescono ciaschuno anno incotal casa leco-
lonne non solamente sopraltecto: ma etiam
dio sotto letrauichel sostengono. Et imper-
cio ciaschuno anno si lieua inalto tutta lacasa
intanto che spesse siate biognia che lepare-
ti si crescano se uolemo che chiusa dimori.

De quelle cose che necampestri campi si
fanno adilectatione. cap. v.

Ecampi dilecta molto illoro bello
& adorno sito. Ancho che nō siano
& piccioli & rustichi campicelli.

Ma gran quantita inuno sanza interuallo &
che habbia dirotto isuoi fini ouero extremi-
tadi: & perciò dee procurare ciaschuno che
dicio si dilecta dicōperare appresso de suoi
campi piu tosto che altroue & uedere ialtri
parti icampicelli & coiucini premutare le-
superflue & torte de campi & drizare illuo-
campo col suo uicino & cingier illuogo tut-
to de fossati & siepe de pruni uerdi cō gliar-
bori conuenienti duguale distantia mesco-
lati. Et in piccioli fossati per liquali si scola
lhumore & iquali sono necessarii ne luoghi
piani nella parte dentro si uogliono dritti

mandare quanto si può riguardando sempre l'utilità de' campi impero che'l dilecto nõ dee andare inanzi al'utilità aduegnia che ne giardini si debbe il prario obseruare. Et impcio qualunque cose in esse dimostrano maggiore e abondanza sono migliori & maximamente da elegiere. Anchora quanto si può si procuri & che l'irri dell'acque corrano per loco po per liquali si possono adacquare & schi / farli quando non sia bisogno. Et per li spartiosi campi si facciano andamenti & uie per lequali il signore possa andare acauallo & a piede & similmente ilauoratori che dimorano nelluogo colli carri & coibui possano acconciamente andare atutte le parti de'campi lequali tutte cose sono dilecteuoli molto.

Di quelle cose che alle uiti e fructi loro danno dilectatione. cap.vi.

Oncio sia cosa che molto dilecto ha uere belli & adorni uigniai o ne piani o o ne piccioli mōi adoriēte uoliti che facciano diuerse generationi bone uue de cō diligētia pcurare il signiore delluogo di piantare ledecte uignie inconueneuole si to & diformarle & fare ne luoghi grassi arbori & pergoletti. Ma ne luoghi magri allato alla terra indiritti ordini dispongano: & i essi si facciano & experimētino mirabili inuestamēti:quali dalli antichi saui & spetialmente da Palladio sasserma che fare si puono dequali e questo cioe che lauite si planti allato alcirogiō: o allato adaltro arbore: & quādo lara optimamente appresa & cresciuta si per rugi l'arbore cōacuto fuchiello & si metta la uite per l'opertugio & dacia schuna parte cōciera & con loto suturi ilpertugio accio che'l sole eluento o lapioua non impedisca il suo saldamento. Appresso quando il legnio della uite optimamente collegnio dell'arbore sarà unito si tagli lauite allato alla corteccia dell'arbore accio che da indi inanzi si nudrisca col sugo dell'arbore & incotal maniera si dice che luua si matura allora che i fructi dell'arbore. Ancho e un modo per loquale si fa luua triacha o uero mōscata o gharofanata o lassua o uero daltra qualirade ilquale modo si fa in questa maniera cioe che'l fermento che si dee piantare si fende in una parte & leuatone uia lamidolla in suo luogo si metta triacha o mōscado o poluere di gherofani o

di scambea o daltra simil cosa: & si metta nella terra stretto diligentemente col uinco laqualcosa fatta luua che nasciera terra lauita di quella cosa che sia messa iessa. Et se di questa uite si prendera fermento & si plantera nõ terra lauitude del medicamento & potentia della madre. Ma si conuerra fortificare lauita del sugo inuechiato metendoui spesso la triacha o altra cosa: ma penso che si fara questa cosa piu breuemente se nel cominciamento che luue si maturano si fenda il fermento della uia che pede: & in esso il decto medicamentum in luogo della sua midolla. Anchora e una bella specie di uia laquale e senza igranelli dentro laquale dagli arbori digrētia i questo modo si fa secondo che racconta palladio cioe che'l fermento che si dee mettere sotto la terra douemo tātō fendere quanto stara sotto & cauatore tutta lamidolla & diligentemente pulita ristigniere il fermento di uiso con uinco & sotterrato. Et dicono che'l legame dee esser di papiro & de' i humida terra porre. Et altri sono che fanno piu diligentemente cioe che prendono il fermento rilegato tātō quanto sia la fenditura intorno & nel bulbo della squilla ilmettono per locui beneficio affermano che ogni cosa che si pone si possa piu agievolmente appigliare. Altri sono iquali nel tēpo che potano leuiti cauano quāto possono adentro il fermento fructifero della uite potata pur nela uite medesima stādo & cauatore fuori lamidolla senza diuiderlo illegano alla canna fitta accio che nõ si possa in giu piegare & allora nela decta cauatura copon renaico così appellati da greci conacqua imprima risoluti ad ingrassamento della sapa infondono. Et questo sempre muouono passati gliotti giorni infino atanto che inouelli giermugli sieno fuori usciti & cresciuti. Anchora affare che lauite grappoli meni bianchi & neri comādaronο i greci che si facessi in cotalmodo cioe che leuiti nere & bianche che sono proxime si prendano i fermenti della uia & daltra nel tempo che si potano & si giugano insieme i modo che si possano unire aguagliando mezi gli occhi della uia & daltra & facto cio lilegherai stretti con papiro & linbrutterai di sopra con morbida & humida terra & messi in mezi tre giorni l'adacquerai infino atanto che'l giermoglio della nouella fronde escha fuori. Et passato cierto tempo ne potrai fare

schiaia per molti fermenti. Diuemi anchora una experta persona ch'auca innestato un rá pollo ouero fermento bianco & nero i uite cōtinuate le sommità delle giemme & le uatone solamente la sommità delle gieme del mezo & optimamēte essere appresso o si puote fare questo incotale maniera cioè prendendo fermenti due & aggiunti insieme gliocchi diuili & optimamente legati sinnesti al modo che se fusse solamente uno rampollo o uero fermento: O prese due giemme diuile & giūte con piccola quantita di legnio & innestare nelluogo della giemma. Anchora dilecta molto hauere uini di diuersi colori & sapori: & impercio il diligente padre della famiglia colga cierte uue in anzi al tempo accio ch'abbia il uino brusco & alcune bē mature accio che l'habbia poderoso & grande: & cierte ne colga molto mature acioche l'habbiano dolce. Ancho faccia uini di diuersi colori colle cose che coloriscono & non corrompono il sapore. Ancho si faccia di diuersi sapori colle cose odorifere & che danno nuoui sapori ne quali si diletti l'odorato el gusto liquali simetterano affuochio nella caldaia in alchuna parte del mosto & uili lascino infino a tanto chel uino optimamente nabbi preso il sapore. Et allora simetta in uasello nel quale sia simile uino o d'altra generatione & li serbi per usare. Anchora e buona cosa hauere uini medicinali iquali si possano usare per quelli che agievolmente caggiono in infermitade. Et questo si fara quando le medicine sempre cōposte & chabbino uirtu di rimuouere quella cotale infermitade simetterano nel predetto modo nel uino. Proctura anchora de hauere agresto incasa sapu uue passe acieto & simiglianti cose secondo i modi nel quarto libro notati. Impero che molto dilecta l'animò quando cio desidera allora che per se o per gli amici agievolmente le cose predecete truoua. Ancho si dicie che sel grappolo poi che sia fiorito simette in picciolo uasello si fara di tutto il grappolo un granello.

Di quelle cose che quanto agli arbori dilectatione crescono. cap. vii.

Nfra laltre cose le quali dilectano il padre della famiglia e: dhauere ne suoi luoghi copia di buoni arbori & di diuersi generationi. Et impercio dee p

curare ditrouare in qual parte puote arbori che menino fructi nobili & quindi portarli & piatarli & innestare di quelli iconuenevoli ordini: Cioe che le generationi de grandi arbori si piantino rade accioche si possano dilatare irami & che per superchio non tolgano labondanza de campi. Ma quelli diuentano piccioli per natura puo ponere piu spessi. Et cialchuna generatione formare secondo sua natura. Ancho dee ponere maggiori da la parte settemptrionale & occidētale: & iminori dall'orientale. Impero che i questo modo lebiade che sallegnano in aperto & manifesto campo ricieueranno minore danno. Anchora faccia mirabili innestamenti & diuersi in uno medesimo o indiuersi pedali iquali appaiono molto mirabili a coloro che di cotale cose fanno experimenti. Impero che i finite generationi di peri & di meli & di cotogni & di nespoli & di forbi & similiati in uno medesimo si possono innestare. Ancho sinnesta il melo nel salcie & nel pioppio & ia uite nel olmo & nel moro secondo che dicie Palladio. Anco sel pesco sinnesta nella spina del faggio diuentano maggiori & migliori fructi che quegli degli altri secondo che dicie frate Alberto. Et sel madorlo el pesco sinnestano nel prugni con gliocchi congiunti hauranno il loro fructi carne di pescha. Et il loro nicciuoli hauranno quasi natura di madorle. Anchora il moro si puote nellolmo innestare: ma molto ne peggiora. Anchora a forma Martiale che le granella del melagrano diuenteranno bianche se si prendera argilla & creta & uili mescoli la quarta parte di gesso & per tre anni continui giugnierai alle sue radici cotale generatione di terra. Ancho dicie che le sue mele di uerrano di marauigliosa grandezza se si prende una pigniatte o uero uasello di terra & si sotterra appresso al detto arbore si chiuda il ramo col fiore legato ad un palo accioche non torni adietro & coperto il uasello si guernisca per modo che lacqua nō ui possa entrare & aperto nel lautunno dara i fructi della sua grandezza. Ancora afferma che qsto medesimo si puote del mese di maggio & di giugnio piu accociamente fare. Ma Varro specifica il modo in altra maniera dicendo che se le mele grane acierbe allora che si cossano al ramo doue sono appiccate & simettono in uaso sanza fondo & così le metterai in terra & le coprirai

intorno al ramo accio che'l uento o uero uapore s'offi difuori sene caueranno non solamente compiere ma maggiori che mai siano nell'arbore stare. Accio che'l ficho produca uariati fructi: prenderai due rami luno di ficho nero & laltro di bianco & gli strignierai insieme come uno uinco & torcierai i modo che si mescolino per forza illoro giermugli. Et intal modo messi sotterra & letaminati & adacquati poi che cominceranno amettere gliocchi del giermuglio congiugnerai idesti occhi conalchuno legame & allora il congiunto & addunato giermuglio partorira due colori equali in unita diuidera & i diuisione unira. Anchora i questa maniera potrai le rose non aperte serbare cioe che leri chiudi in una canna fessa & lascia richiuder la fenditure & quando uorrai le rose uerde richiudera la canna. Altri sono che le mettono in roza pignitata & ben turate & guernite le sotterrano & cosi le cōseruano. Ancho afferma Martiale che le ciriegie nasceranno senza nocciolo se riciderai l'arbore tenero presso alla terra adue piedi & fenderala infino alla radice & procurerai di radere con ferro il midollo da ciaschuna parte & incontanente strignierai con uinco l'una & l'altra parte & inbrutterai di lerame le parte di sopra & le fenditure dallato & lascierala stare: & dopo l'anno ladecta fenditura sara salda. Et questo cotale arbore innesterai di rampolli che non habbiano anchora fructificato & di queste nasceranno ciriegie senza nocciolo. Anchora sel ramo picciolo del ciriegio si fende & in luogo della midolla si metta scamonea in q'llo anno medesimo acquistera uirtude laxatiua & se uisi mette moscado acquistera suo odore & cosi de laltre cose fructi. Et se uisimette azurro o altro colore acquistera quel cotale colore. Anchora secondo che igreci affermano. nuscira la pescha asciutta se prenderai il uoi noccioli & li sotterreri & doppo il settimo di poi che si cominceranno ad aprire li aprirai & trarrane imidolli & scriueragli in ciascheduno & legatili incontanente coi suoi noccioli incontanente li sottera ottimamente accostati. Ancho si fa la pescha senza nocciolo sel pescho el falcie si piantano uicini prendendo il falcie & inchinandolo amodo darcho & pertugiandolo in mezzo & nel suo pertugio si metta lapiata del pescho & si tura con ciera & con loto il suo pertugio perfetto,

simamente & famonzichi la terra infino sopra. & nel primo o secondo anno allora che'l pescho sara unito collegnio del falcio si tagli il pescho sotto l'archo del falcio accio che solamente dell'humore del falcio si nudrischa.

Delle delectationi degliorti & dell'herbe
capitolo. viii.

Mpero che molto dilecta hauei loro ben disposto & cō sufficente industria cultiuato procuri con diligenza il padre della famiglia dhauerlo ingrasso & in soluto terreno nel quale fontana o riuo se fare si puote p' sparii diuisi discorra accio che possa essere adacquato nel tempo della grande arsura: & quiui nudrisca tutte generationi di buone herbe cosi da mangiare come medicinali / ciaschuna secondo che la sua natura richiede i aie diritte & formare ugualmente con fune distesa & con laltitudine acconcia secondo che nel libro sexto pienamente si disse & sempre habbia in esso abondeuolmente letame: & accio che piu pienamente diletti l'adorni di cose inusitate onde si possono fare in essi certe cose naturali le quali paiono miracolose a molti o acierti. pero che si prenderai lo sterco della capra & con una leina sottilmente il cauera i & ui metterai insieme del rasao della latucha del nasturcio della rucha & della radice & facto cio l'oriuoli in letame & in picciola fossicella sotterra il rasao l'acosta alla radice & tutti gli altri colla latugha insieme escano fuori ciascuno col suo sapore. Ancho se prenderai piu porcie & lelegherai & metterle a secho si fara un porro grandissimo di tutte. Ancho si metterai laza ferro il seme della rapa nel capo del porro & porralo sidicie che ismisuratamente cresce: o uero che se si prendano molti semi & si mettano in un stretto pertugio crescerà il pallamento di tutti in un porro grandissimo. Et anchora cresceranno i cocomeri o uero cietriuoli marauigliosamente se porrai sottol cocomero o sottol ciedriuolo sotto la zucha uno uassello dacqua scoperto due palmi piu basso. Ancho sono alchui equali nella canna alla quale hanno prima tutti inodi forati inestano il fiore del cocomero col capo della sua uite tagliato secondo che Alberto intende i quel luogo dicono che nasce il cocomero di diuina misura lunghezza disteso.

Ancho teme l'olio in tal maniera che se li spone allato si piegha in modo d'un amo. Ancho per tutte le uolte che tuona sicome spaurito se riuolge. Ancho sel suo fiore stando nella sua uita rinchiuidera in alcuna forma di terra cotta & laleghera i aura il cocomero simi, gliante figura aquella del uassello predesto cioe che seui sera scolpito uolto duomo si, milmente il cocomero haura quella figura & cosi dellaltre forme & tutte le predeste cose afferma gargilio martiale. Anco afferma cosa mirabile dellozimo che alcuna uolta dice che fa fiori porporini alcuna uolta bianchi alcuna uolta rossi: & se di quello seme si semina spesso si muta quando in serpillio & quando in sisimbrio. Ancho dice hermente che la zucha piantata nella cenera dellossa dellhuomo & inaffiata d'olio in noue giorni fara fructo & esmarauigliosa cosa che insemi che sono nel uassello della zucha dalla parte di sopra nati fanno le zucche lunghe & sottili & quelli che nascono nel mezzo fanno le zucche grosse & quelli che stanno nel fondo le fanno late.

INCOMINCIA IL LIBRO NONO DI TUTTI GLI ANIMALI che si nutricano in uilla.

Ractato e: di sopra del cultiuamento de campi & leuigne degli arbori di prati di boschi o uero selue & dette le loro utilitati. & ancho di quelle cose che

spectano adilecto cosi ne giardini come nelle mirabili cose che dellherbe artificiosamente si puon fare. Ora in questo nono libro si tracterae degli animali iquali per utilita & dilecto si nudriscono nelle uille. Ma accioche la tichita si sappia e: da sapere si come dice Varrone ne primi temporali furono animali & huomini iquali naturalmete uiueuano di quelle cose le quali lano la lauorata terra menaua. Poi di questa uita uenero alla seconda cioe allagricoltura & alla pastorale & per utilita cominciarono allauorare i campi & ricieuer i fructi & appiantare gentili arbori & cogliere i fructi. Anchora apprendere gli animali cominciaro & rinchudergli & dimesticarli. Ei presono primieramente le pechore per utilita & ageuoleza le quali maximamente per natura sono quiete & acconcie molto allau

ta dellhuomo ipero che il loro lacte & accio siconsa in cibo a uestimenti le pelli & la lana. Appresso cominciarono adimesticare tutti gli altri animali auisarono che fussono utili alla generatione humana: & anchora di tutte le legenerationi degli animali dimesticati si dice che molti ne sono saluatici induersi luoghi: impercio che in frigia si dice che son molte greggie di pecore saluatiche isamorracia le capre. Et i porci in italia: & indardania medica & tracia molti buoi saluatici. & in frigia & caonia asini saluatici incierta parte della spagna. Diro adunque degli animali che si nudriscono iquali saper potei cosi per doctrina degli antichi sau come per sperientia de moderni. Et pero non tutti gli uomini in tutte le cose: ma certe incerte cose piu o meno amaestrati si truouano lascio il compimento di questa opera a quelli maximamente che sono in cotale cose esperti. Impero che sicome dice il philosopho la experientia se larte et quella piu pienamente alla quale la naturale ratio e: congiunta: ma perche infra tutti gli animali si giudica del cauallo sia piu nobile & piu necessario cosi ai Re & agli altri principi nel tempo della guerra & della pacie cometiandio gli altri ecclesiastici prelati & a tutti gli altri huomini diro principalmete di loro piu pienamente sotto breuita a quelli molte cose dette de caualli si potranno adattare per la finita della loro natura.

Dellea de caualli & delle caualle. cap. i.

Olui che uorra hauere greggia di Caualli & di caualle. Principalmente secondo che dice Varrone che riguarda letade cioe che non siano dimeno di tre anni ne piu di dieci leta de caualli & quasi di tutti gli animali che hanno non lunghe fesse & ancho di quelli che sono cornuti secondo che dice Varro. Et simigliantemente Palladio si conosce incio che il cauallo primieramente in .xxx. mesi secondo che dice per identi di mezzo due sopra & due di sotto quando cominciano adentrare nel quarto anno ne gittano altretanti proximi a quelli et quegli channo prima gittati rimettono. Anchora nel cominciamento del quinto anno perdono similmete gli altri quattro cioe due di sopra & due di sotto proximi al predetti iquali rinalciendo sicominciano a corrom

pere. Nel septimo anno glianno tutti rimel-
 si & compiuti. Ma quado sono di piu tempo
 non si puo poi sapere di che eta si sieno fuori
 che quando illoro denti sono diuentati pie-
 gati & leciglia cattate & fotesse (ara scauato)
 laqualcosa quando ara apparita si dici che
 haura. xvi. ani. Ma uno cierto sauo huomo
 experto ne i nostri tempi mi disse chel caual-
 lo a. xii. denti cioe sei disopra & sei disotto &
 son tutti dinanzi con liquali si conoscono le
 radi o uero itempi de caualli. Appresso han-
 no liscaloni & appresso aquello hanno ima-
 scielari & puote essere che certi caualli nha-
 no piu & allora identi sono doppi. Et puo
 essere chelcauallo gitta diquesti alchuni &
 da indi inanzi non rinalcono: cio non nuo-
 cie alcauallo adaltro chalpaciere. Impero
 che essi denti dinanzi sono quelli che pasci-
 no: & impero ara di minore prezo. Et ilma-
 scicare de caualli si fa per lidenti masciellari
 Anchora i primieri denti iguali mutano: so-
 no due disopra & due disotto: iguali sappel-
 lano il primo morso & allora sappella pule-
 dro di primo morso laqualcosa dicte il prede-
 cto che si fa lanno secondo & poi muta glial-
 tri quattro denti proximi cioe due disopra
 & due disotto iguali si chiamao mezani: cioe
 il secondo morso & allora si chiama puledro
 di secondo morso. Appresso muta glialtri
 quattro cioe due disopra & due disotto iguali
 si chiamao quadrati cioe il terzo morso: & al-
 lora sapella cauallo. Et quando nascie il pu-
 ledro nascie con ranchi & poi nascono sca-
 loni & quando questi scaloni nascono trop-
 po lunghi intanto che danno troppo impe-
 dimento alcauallo alrodere: lanonna & per
 ingrassare lilegano limaliscalchi. Et quando
 il puledro e facto cauallo diuentano i suo de-
 ti piu radi & icapi de dedenti diuentano neri
 & dilungano & per alquanti anni staranno
 cani & quando comincia ad inuechiare il co-
 lore dedenti torna bianco & mutasi in colo-
 re dimele: & doppo questo diuentano bian-
 chi sicome il colore della poluere diuentano
 piu lunghi. Ma la lungheza di loro denti e
 alchuna uolta per natura sanza uechieza p
 laqual cagione lilegano identi aiuecchi ca-
 ualli accio che sia creduti che siano giouani

Della forma delle buone caualle & deglia-
 missori & come samettano. cap. ii.

Econdamente che dicte Varrone la
 forma delle caualle dee essere di me-
 zana grandeza pero che non si con-
 uiene che siano ualle ne minure & con grop-
 pe & uentri lati & ampii. Anchora icauali
 che uorrai hauere per coprire: conuiene che
 si scielgao begli & di largo corpo: & che inel
 suna parte siano difetui. Et sideo no pasciere
 ne prati con herba & nelle stalle alle mangia-
 tole di seccho fieno. Quando haranno par-
 torito sidia loro due uolte ildi lacqua dando
 loro lorzo. Et il cominciamento di loro co-
 primento sideo fare dallequinotio uernale i
 fino all'olstitio accio chel parto si faccia i ac-
 concio tempo. cioe in istagione de molte her-
 be. Onde lacaualla habbia abondanza di la-
 cte impero che per questo diuenteranno mag-
 giori le membra & tutto il corpo del puledro
 & diciesi che nascono nel .xiii. mese adi. x. &
 che quelli che dopo questo tempo nascono
 sono inutili. Conuengonsi amettere o uero
 coprire allora chel tempo dellanno ara ue-
 nuto duo uolte per giorno cioe dimane &
 diuepro mettendo in mezzo un di. Et se si le-
 gha lacaualla copriranno piu tosto. Et an-
 cho gittano icauali il seme indarno per desi-
 derio chabbiano: perche lecaualle manifesta-
 no la sufficiencia del coprire incio che si dis-
 dono ne si lasciano piu coprire. Et quando
 icauali hanno abominatione dicoprire laca-
 ualla si prende ilmezo o uero midollo della
 squilla & si pesta con acqua aspesseza di me-
 le & si toccha con essa la natura della cau-
 alla & appresso co quella medesima si toccha-
 no lianari del cauallo. Ancho e da sapere
 chel cauallo dee essere gienerato da stallone
 uulgarmete appellato guaragnio il quale sia
 diligentemente guardato & pocho oniente
 cauallato & con pochissima fatica ritenuto.
 impero che quanto piu desidera lacau-
 alla tanto piu perfectamente gittera il suo sper-
 ma. Et nel uentre della magra madre sigie-
 nera maggiore puledro. Anchora lacaualla
 quado sia pregnia no dee essere magra trop-
 po ne grassa ma i quel mezo impero che la
 troppa grassenza dentro si costringie il luogo
 doue sta il puledro in modo che non si pos-
 sono le sue membra assufficientia o uero suf-
 ficiente nutrimento dare al figliuolo per la-
 qualcosa nascie magro & debile. Anchora
 secondo che dicte Palladio non si dee costi-
 gnere lacaualla pregnia ne dee sostenere fa-

ne ne freddo: ne stare i luogo stretto ne cal-
cato d'altri caualli. Anchora lenobili caualle
& che nudriscono machi caualli douemo fa-
re coprir di due anni lun: accio che dia a' suoi
puledri copia di puro lacte laltre passim re-
plende sunt: cioe s'ideono coprire. Ancho di-
cie che lo stallone dee essere di cinque anni al
mancho: ma la femina e buona di due: la qua-
le se haura passati .x. anni ne nasciera indo-
ctrinabile & cattiuo puledro. Anchora scri-
ue Varrone che le caualle pregnie s'ideono
guardare che non piousa loro adosso & che
non sieno in luoghi freddi: Impero che'l fre-
do maximamente e loro dannoso. Et impe-
ro si cōuiene che delle stalle si rimuoua lhu-
more & chabbiano luscio & le finestre ferra-
te & che nelle mangiatoie s'iponga intra cia-
schuna un legnio il quale l'ediuida & sparta
accio fra loro non si possino azuffare. Anco-
ra dicie che la caualla non conuiene che so-
stenga fame ne che sempia dicibo.

Della natura de caualli & come nati tene-
re s'ideono. cap. iiii.

Vando il cauallo nasce utile cosa
q che fara che nascha in luogo pietro-
so & montuoso. Impero che per lo
luogo pietroso & duro fanno lunghie plu-
sode & dure & per l'omōtuoso fanno miglio-
re gamba per l'exercito dellandare insu & in-
giu. Et poi che'l puledro e: nato s'idee andare
dietro alla madre per spatio di due anni & nō
piu impercio che allora naturalmente co-
mincia apotere luxuria: & uolendo amonta-
re la madre & amōrādola n'haurebbe danno
& agievolmente si poterbbe in alchuna par-
te guastare: ma se potesse stare senza lama-
dre nelle pasture & sanzaltre caualle infino
a tre ani molto giouarebbe alla salute delle
sue gambe & di tutta la persona. Et dicie Var-
rone che a' puledri facti de cinque mesi s'idee
dare la farina dell'orzo intrisa con la cruscha
Et ancho qualunque cosa nata in terra uolū-
tieri mangiassino. Anchora poi che faranno
dunanno s'idee dare loro lorzo & la cruscha i
fino che faranno lattati & non s'ideono dal-
lacte partire anzi due anni. Et mentre che
stāno colle madri s'ideono alchuna uolta toc-
chare con mani accio che non spaurissino
quando fossero dallacte partiti. Et per que-
sta medesima cagione s'ideono appicchar ac

cio che quando sono puledri sauezino diue-
dere iuisti degli huomini & deudire il romore
de freni.

Del pigliare & del domare de caualli. ca. iiii.

Vando il puledro e: di due anni s'idee
q soauemente legare al collo conforre
& grosso capestro facto dilana. Im-
pero che la lana per sua amorbideza e piu a-
datta accio che'l lino o che la canape. Et si-
dee legare in tempo fresco o in tempo nuuo-
loso. Impero che se nel tempo caldo fatichas-
se troppo della usara presura potrebbe agie-
uolmente ricieuer le sione. Ma poi che fara
preso & legato s'idee dargli compagnia dal-
chuno cauallo domato. Impero che piu sal-
uamente si conduciera con esso perche simi-
le con simile si rallegra. Et Varro dicie che'l
cauallo che si doma compiuto tre anni diue-
ta migliore dal quale tempo inanzi gli si suo-
le dare farago cioe farina laquale per purga-
mento maximamente e necessaria al cauallo
laqual cosa per dieci giorni s'idee fare & non
lasciarli alcuno altro cibo mangiare. Ma dal-
li undeci infino in .xiii. di dieci di s'idee con-
tinuamente dare orzo cresciendolo apoch-
apoch. Appresso mezanamente s'idee forbi-
re & cavare fuori & quando fara sudato u-
gnierlo dolio. Et se fara freddo si faccia fuo-
co nella stalla. Et quando si doma si leghi alla
mangiatoia con due redene diforte & mor-
bido chuoio accioche per la sua fieraza poi
che auesse rotte le redene non si guastasse le
gambe o si calterissi in altra parte: & mentre
che persevera nella sua fieraza sempre gli sia
data compagnia di cauallo domato simigliā-
te allui: & si tocchi spesso con mano dolce &
soauemente. Ne s'idee giamai il domatore col
lui grauemente indigniare accioche per lan-
dignatione non pigli uizio ma faccialo diue-
tare mansueto con grande perseveranza di
lasciamento & amorbidamento infino a tan-
to che diuenti mansueto come si conuiene &
che si lasci leuare i piedi & perchuotere amo-
do che quando si ferra. Ancho s'idee porre p
giorno due uolte o tre un fanciullo sopra
lo alchuna uolta chinato col uentre & poi a
sedere.

Della custodia de caualli. capi-
tulo. v.

Il cauallo si dee guardare icotal maniera cioe che principalmente gli si metta il capestro di forte et morbido chuoio & si legghi con doppie redene allamāgiatoia almodo che disopra e detto. Et il suoi piedi dinanzi si leghino cō pedicha cioe pastoia facta di lana & si lieghi alū di piedi di dietro accio che in alchuno modo possa andare inanzi laqualcosa si fa per saluare la sanita delle loro gambe. Anchora elluogo doue ilcauallo dimora sia ilgiorno bene purgato & netto: ma la nocte gli si faccia lecto di paglia o di grosso fieno alto infino alle sue ginochi accio che se ripossi bene & la mattina per tempo sene caui fuori & si forba & si netti per tutto. Appresso si meni allacqua a dabbeuerare con picciolo passo & si tenga infino alle ginochia inacqua dolce fredda o inacqua di mare o poco piu su cosi damāe come da sera per spatio di tre hore. Impero che corali acque naturalmente legambe del cauallo disecchano la dolce la sua fredneza & quella di mare p la sua secchezza costringniendo gli omori ch'allegābe discendono iquali sono cagione di infermitadi. Poi quando si remena non si debbe in alchuna maniera mettere nella stalla infino a tanto che le sue gambe si forbino & asciughino. Impero che la fumo sita della stalla suole gienerare per la sua caldeza gialle & mali humori alle gābe bagniate. Ancho e util co'a molto chel cauallo spesso famente mangi in terra allato ai piedi dinanzi si che appena possa la profenda el fieno pigliare con bocca per laqualcosa il collo e constretto astendersi per loprendere del cibo & adiuentera piu sottile & utile & bello p uedere. Et anchora le sue gābe crescono piu. Ancho mangi ilcauallo giouano fieno herba orzo uena spelta & simiglianti cose. Imponchelfieno & lherba per la loro humidita dilactano & crescono illoro uentre & corpo p tutto. Ma quando fara imperfecta & cōpiuta etade mangi paglia dorzo p laquale non diuenta superchio grosso: ma sitiene in conuenueuoli carni & incotal stato si puo piu sicuramente affatichare: impero chel cauallo debbe essere ne troppo grasso ne troppo magro pero che se fara troppo grasso gli humori si per lui agievolmente disciendono allegam-

be & gienerano infermitade lequali sono usate di uenire nelle gambe de cauagli & spetialmente aduengono loro quando subitamente lassatichano disordinatamente. Anchora per troppa magrezza manca le loro forze & diuentano piu rustichi a uedere. Anchora il cauallo di compiuta etade nel tempo della prima uera itorno dun mese dee rodere herbe solamente purgatiue stando nō fuori: ma sottol coperto con grossa coperta di lana accio non infreddi per la freddeza della herba o incorra in piu o incontra in piu graui mali. Anchora lacqua che dee bere ilcauallo debbe essere alquanto salata & che corra soauemente o alquanto turbata impero che corali acque sono calde grosse. Et ipero sono piu nutritiue & piu conuenueuoli ai corpi de caualli: impero che quanto lacqua e piu fredda & piu corrente tanto meno satia & nudrisce ilcauallo facciali si ferri calui che se lico, facciano tondi almodo de lunghi & leggieri & stretti intorno alunghe & bene accostati. Impero che la leggerezza del ferro rende il cauallo leggieri & agieuale alleuar i piedi & la sua strettura rede lūghie maggiori & piu forti. Anchora ilcauallo sudato & fortemente riscaldato non dee mangiare o bere alchuna cosa infino a tanto che coperto alquanto attorno meato sia libero dal sudore & dal caldo. Ancho e da sapere chel disusato caualcare facto di nocte nuoce alcauallo. Ma quella della matia molto e utile. Ancho e bisogno che nel tempo caldo habbia ilcauallo continuamente couerta dilino per le mosche & q la della lana per lo freddo. Et e da sapere che per guardare la sanita del cauallo si dee quattro uolte segniare della uena usata cioe nella prima uera nella state nel lautunno & nel uerno. Anchora e da notare chel cauallo bene & diligentemente guardato & temperatamente come si conuiene caualcato dura prosperoso & forte quanto ai piu per spatio de .xx. anni.

Della doctrina e costumatiōe de caualli. vi.
capitulo.

Vato acostumare ilcauallo si richie
de principalmete che gli si metta leg-
gierissimo freno: & etiam dio debole

il cui morfo sia uncto con mele & con altro liquore impero che cotale freno riceua, ra piu agievolmente & sosterra & per ladolcizia loricieua l'altra fiata piu uolentieri & cosi poi che haura riceuuto senza malagiuoleza il freno simeni alquanti giorni amano infino atanto che ottimamente seguiti colui chel mena. Poi appresso senza romore alcuno quanto piu soauemente & lieue si puo si caualchi senza sella apoco apoco & con piccolo passo & si uolga spesso a destra & a sinistra: & se fara bisogno gli uada inanzi alcuno apie & ogni di cice dalla mattina per tempo infino a meza terza sicualchi per luoghi piani & senza sassi: & quando per spatio d'un mese senza sella fara calualchato lispongua soauemente senza alchuno strepito & romore & simeni dolcemente conessa infino atanto che uenga el tempo del uerno. Et quando ilcaualcator fara sopresso salito nol dee muouere prima che habbia aconci ipanni. Impero che per questo ilcauallo s'aua a stare che to & fermo ad utilita delcaualcatore. Et dopo questo approximandosi il tempo freddo l'amaestri incotalmaniera cioe chelcaualcatore il faccia la mattina tempo per licampi arati temperatamente troctare uolgendolo spesso cosi adextra come a sinistra essendo la redena dextra piu corta undito grosso per trauerlo che l'altra. Pero chelcauallo naturalmente e piu inchineuole alla sinistra & se fara bisogno lisimuti piu forte freno intanto che agievolmente quando uorra ilcaualcatore siritenga: facciassi ancho troctare per la terra arata & non arata & per l'ugale & non uale accioche auezi ipiedi & legambe piu agievolmente leuare: & per questa medesima ragione simeni per li luoghi renosi. Et quando sapra ben troctare con piu briue et tostanto salo che si potra simeni agualoppo & questo non si faccia se non una fiata per giorno. Impero che per troppo diuentano spesso retrogradi: cioe che tornano adietro. Anchora obserui ilcaualcatore nel cominciamento del suo corso & introctare & ingualo pare che tenga l'ereni del freno colle mani abbasso allato aldosso si che ilcauallo apoco apoco chinando il collo chini il capo intanto che sempre porti laboccha allato alpetto. Impero che questo uede piu chiaro il suo andamento & meglio aciaschuna parte si uolga piu agievolmente si tiene alla uolunta del

caualcatore. Anchora si de considerare & conoscere ladurezza & morbideza della bocha delcauallo & secondo le dette cose lisipoga il freno iqli sono dimolte maniere. ipoche sono alchui che sono molto dolci et morbidi: altri che sono meno: & altri che sono alprissimi & durissimi: & altri che sono meno. & altri che sono i qli mezo. Ma le loro forme lascio discrivere: pero che sono note da quelli che lisanno & anchora non lipossano cosi apertamente mettere inscripto come si possono con lochio. Simigliantemente e utile molto di caualcarlo spesso per l'acitade & specialmente ne luoghi doue si fabriga: o doue si fa romore o strepito: pero che per questo diuenta sicuro & ardito. Ma se temesse di passare per lipredechi luoghi non si dee constringere a pramete con lisproni o con lo scudiscio. Ma simeni lusingado con leggiere percossa. Anchora e bisogno che sopresso si salga & scida spesso & dolcemente accioche sauezi alalire & allo sciendere distare pacificamente. Et tutte le predeche cose si deono obseruare infino atanto che identi delcauallo siano perfettamente maturati laqualcosa sifa per spatio di cinque anni compiuto & poi che identi saranno mutati gli si cauino della masciella di sotto il piu saluamente che si puote quanto denti cioe daluna parte & altretanti dall'altra iquali scagioni & piane dalle piu generi l'appellano & quasi continuamente contrastano al morfo del freno. Et inanzi chel freno si limetta si lasciano le piaghe un pochetto saldare & allora silimete leggiere freno. Et nota chel freno delcauallo dee essere ne troppo duro ne troppo dolce: ma in quel mezo. Ancho diuenta ilcauallo per lodetto cauare de identi piu grasso: pero che per questo lascia la sua fiera: & furore dopo il trarre de denti sicualchi sicomo dissi mouendolo dacapo con piccoli salti spesso uolte scontrando icaualli entrando & uscendo accioche sauezi entrare fra essi & dappartirsi da essi: & quando il freno fara trouato che si conformi & confacci alcauallo non si muti accioche per quello mutamento non si guasti laboccha delcauallo. Anchora quando ilcauallo fara dimestico, co conuenuevolmente si dee uezare acorrere & corras la mattina per tempo una fiata la settimana per spatio quasi della quinta parte d'un miglio nel cominciamento & appresso si po-

tra crescere il suo corso infino ad uno miglio & piu se piacerà. Et e da sapere che quanto piu spesso si corre temperatamente tanto per lui si diuentera piu tosto & mouente: ma se si spegniera l'uso del correre diuentera ilcauallo piu ageuolmente piu ardente & arabbia-to & impatiente & pdera la maggiore parte del suo affrenamento. Anchora e da sapere che poi chel cauallo sarà perfectamete ad-etrinato d'affrenare il faccia souente ilcaual- catore ghalopare correre saltare tuttauolta temperatamente Impero che lungho riposo fa ilcauallo cattiuo & pigro & in quel che e stato amaestrato ageuolmente perde. Leco- se che decte sono di sopra hano luogo ne ca- ualli che si diputano ad arme & militia / Im- pero che alchuni cauali si diputano auertu- ra: alchuni acoprire alchuni acorrere: altri alcarro equali diuersamente s'ideono adoe- tri nare aloro officii. Anchora sono alchui che deono hauere cauali piaceuoli & riposati & cotali cauali s'ideono castrare ip- ro che per questo diuenteranno piu mansueti.

Del conoscimento della bellezza de caual-
li. cap.vii.

Il bello cauallo ha il corpo grade & lungo & le sue membra tutte ppor- zionalmente alla sua grandezza & lū- ghezza rispondono: & il suo corpo dee essere sottile seccho & conueniuolmente lungo & la sua bocca grande & squarciata. Et hab- bia glianari infati & gradi & dee hauere il suo occhi grossi & che non gli abbia scauati in- tro & habbia gli orecchi piccoli amodo dal- pido facto: & il collo lungo & sottile uerso il capo. I crini siano piai & pochi el pecto gros- so & ritondo. il dosso corto & quasi piano. il lombi ritondi & grossi le coscie grosse amo- do quelle del bue. il uentre anchora lungho & lanche lunghe & rese. La gropa lūgha & ampia. La coda grossa con pochi crini & pia- ni: le groppe late & bene carnosae: i garetti am- pi affai & secchi: & habbia le falci chinate co- me il ciervo: lunghie de pidi ampie dure & scauate quanto si conuiene. Ancho sia ilca- uallo dalle parte dirieto alquanto piu alto che dinanzi sicome il ciervo. Porti anchora il collo leuato & sia grosso allato al pecto. Del suo pelo diuersi huomini diuersi cose senti- rono. Ma pare ai piu che baio scuro e dallo-

dare sopra tutti finalmente e da sapere che la bellezza del cauallo si puo meglio conoscere essendo ilcauallo magro che grasso.

Di segni della bonta de cauali. ca.viii.

Il migliore cauallo che sia e quello il cui uolto e ampio & il cui uedere e allunga & che ha forte guardatura & forte orecchi & ampio pecto & schiena le corto & cha lunghe le coscie & gabe dinā- zi & le gambe dirieto ha corte & che a sottile il musello & il capo del naso & soaua peli & ampie groppe & collo grosso & che mangia bene. Anchora ilcauallo che ha grandi an- ri & infati & gliocchi grossi non scauati si truoua naturalmente essere ardito. Ancho ilcauallo lachui becca e grade & le mascel- le sottili & magre & che ha il collo lungo & sottile & uerso il capo e habile & daffrenare. Anchora ilcauallo che ha le coscie grosse co- me quelle del bue & il uentre ampio & pen- dente di sotto si giudica che sia affaticante & soffierente. Et quello il cui garetti sono am- pi & distesi & le falci turbe le quali raguar- dino i garetti dentro dee essere tosto & age- uole i uscire. Et ilcauallo che ha i garetti cur- bi le falci distese et larghe curbe dee essere na- turalmente ambiano. ilcauallo che natural- mente ha grosse & corti ipasturali amodo di- quehi del bue si giudica che sia forte. ilcaual- lo che tiene il troncho della coda strettamen- te intra le coscie e forte & soffierente secondo la maggiore parte. Ma non e tosto. ilcaual- lo che ha le gambe & le giunture loro pilose assai e: i peli che sono in esse e: affaticante: ma non si truoua di leggere ageuole. Ancho il cauallo che ha la luna lungha & ampia & lache lūghie et distese & che sia piu alto drien- to che dinanzi si truoua secondo i piu essere uelocie in lungo corso.

De segni della malitia & de uitii & della uita
de cauali. cap.viii.

Ilcauallo le cui mascelle sono grosse
il collo corto non s'affrena di leggier- re come si conuiene ilcauallo le cui
unghie sono tutte bianche apena haura gia
mai duri piedi. ilcauallo che gli orecchi pen- denti & grandi & gliocchi scauati in entro
sara lento & tardo. Anchora quando la

parte dinanzi del naso del cauallio cioè il molo e molto basso non puòte ilcauallo per lianari respirare & pero e:diminore ualuta. Anchora quando ilcauallo uede di giorno & non dinotte si scema lameta di quello che uarebbe & questo si conoscerà sel menerai lanocte alla casa chel giorno teme & allora non teme & Anchora quando non muoue ipiedi lanocte come il giorno. Anco se gliocchi del cauallio sono bianchi scema molto il prezo de cauallio Impero che quado e:mena ro allaneue o alluogo freddo non uede: ma uede ben nelluogo non luminoso & neltempo caldo. Ilcauallo che gitta gliorecchi indietro in ogni tempo e diminore prezo Impero che glie sordo. Quando ilcauallo non anitrisce ne fa romore ne suono alchuno colabocchia e segno che sia sordo Ancho ilcauallo cha duro collo:& quello e sempre disteso & quando ua non lieua ilcapo & muoue ilcollo adextra o sinistra e:di pessimo uitio & di gran pericolo acolui chel cauallia. pero che non si può uolgere a sua uolunta. Et pero e buono p caualiere. Ilcauallo acut leginochia uanno inentro amodo darcho: e di piccolo pregio impero che pessimamente uae. Ilcauallo le cui gambe sempre si muouono e:di male costume. Ilcauallo che lieua la coda insu & ingiu e di male uitio. Ilcauallo alquale sempre pare infiato sopra ilginocchio impoco tempo perdera landare. Anchora se alcauallo apparira enfiamento duro ne piedi dinanzi o di dietro non e:pero in sua operatione nociuo. Et dicieli se neipiedi dinanzi e duro enfiamento e sicura cosa altro male non uiscendera. Ilcauallo che ha in tutti ipiedi crepacci cioè rappe & non nepuo guarire e e di minore ualuta po che e di piu forza apparenza. Ilcauallo alquale ipeli de lesue giunture siriuoltano insuso non pero ricieue lesione al suo operar & lesue unghie sono piu forti Anchora selcauallo muoue ipiedi inaltro modo che gli altri ricieue insua operatione lesione & perciò e:di minore ualuta. Ancho ra se andando si toccha luno con laltro piede molto li nuocie in sua operatione. Anco se incoglioni del cauallio sono molto grandi e piu rustico & nociuo nella sua operatione & se la sua uergella sta sempre pendente e:piu rustico & non si dee cauallhare da honesto huomo. Anchora lamorfea cioè labia cheza che nelcollo o nel mufello o sopra

gliocchi fa ilcauallo piu rustico:ma non lo fa peggiore inoperatoe. Anchora non e buo no ilmuouere de fianchi ne cauagli.

Delle infermitadi de Caualli & cure loro. cap.x.

Eduto e disopra della bonta & bellezza decauali e: dauedere al presente delle loro infermitadi lequale auengono loro così per natura come per accidente & primieramente si dira di quelle chauengono per natura lequali alchuna uolta per difetto o per cagione alchuna macha o cresce. Cresce alchuna uolta: ma rado & questo aduiene quado nasce colla masciella disotto piu lungha che quella disopra & di simiglianti cose. Et quando nasce colalchuna superfluita di carne ne piedi o in alchuna parte del corpo laquale mur o uero callo sappella uulgarmente ilquale si fa senza coregio. Et anchora quando aduiene che in alchuna parte del corpo si fanno superfluita di carne amodo di ghiandule sotto coregio inducie manchamento quado nasce ilcauallo con unocchio o lorechie minore di laltro O che habbia una ancha minore che laltra cioè piu corra onde tutta lagamba sene menoma. Anchora manca lanatura & falla quando ilcauallo nasce con legambe torte così nella parte dinanzi come in quella di dietro & ilsimigliante aduiene dellunghie & de piedi iguali alchuna uolta per natura son torti:& alchuna uolta nasce con zardi ne gartti & colle galle nelle gambe che prociedono dal padre o dalla madre che lhanno & e zar da una enfiatura amodo duouo o magior o minore nasce ne gartti così nelle parte dentro come di fuori. Ghalla e una enfiatura amodo duna uescicha piccola di gradeza duna nocie laquale si gienera intorno alle giunture delle gambe allato alunghie. Nelle predefte infermitadi che nascono alcauallo nel uentre della madre per difetto di natura non si può conuenueuolmente medicina trouare:ma possonti trouare alchuni rimedii. Impero che quando nasce ilcauallo colle gambe torte di dietro in modo che si percuorono ritociendo dentro o percotendo lun pie laltro nelluscire nella pte dietro delle coscie allato acoglioni si sincienda con ferro acciaio accocio faciendolo atra-

uerso tre fregi in ciascuna parte delle coscie. Appresso si cauallchi al modo usato & allora nellandare che fara sifreghera l'una coscia cō l'altra & per lo continuo rochamēto delle coscie si scortichera amodo duna piagha: diche il predesto cauallo sentendo spesso lonciendo andra piu aperto che non fara usato. Et in simile modo si faccia nelle gambe dinanzi facciendo le predeste cotture drento ne ila cierti. Allunghe o a pie torti si truoua questo rimedio cioe che serrando spesso il cauallo si possono lunghe come si conuiene aconciare & al modo della ritondita del ferro dirizare. Suolsi alchuna uolta il cauallo ferirsi dellun pie nellaltro per debilita dimagreza alqle si puo souenire faciendolo grasso.

Della infermita che uulgarmente e detta uermo & della sua cura. cap.xi.

Ontro l'infirmita del mur siede la e superfluita della carne predesta insino alla superficie del corrigio cautamente tagliare. Et appresso selluogo non sia neruoso conferri rondi scaldati sicuoca quāto si conuiene. Ma selluogo fosse neruoso uisipongha sufo risagallo poluerizzato apesotaro & piu & meno secondo che parra che bisogni. Impero chel risagallo rode amodo di fuoco. Appresso rode le sue radici simetra dentro ifino al fondo della ferita stopa in albume douo bagnata & empialene tutta la piagha & mutisi una uolta il giorno infino a tre di. Da indi inanzi accio che saldi siprenda calcina uiua & altrettanto mele & simescolino insieme & mettansi in alchuno pānciello & inciendasi cō lento fuoco infino a tanto che sene facciano carboni & si poluerizi sottilmente & simetta in la ferrita conistopa in uolta nella detta poluere la matina & la sera ifino che la carne sia salda lauata sempre iprima con uino forte scaldato alquanto & mancassi il risagallo si prenda in suo luogo calcina uiua & tartaro orpimento uerderame poluerizati insieme apeso uguale & uisipongha la loro poluere tre o quatro uolte infino che le sue radici conuenueuolmente faranno rose lauata imprima la piagha optimamente cō acieto: la quale poluere e men forte che qlla di sopra detta ma appena o non mai uirnascono i peli: ma per farli rimettere sene dira per inanzi alchuna cosa.

Delle grandule & scrofe. cap.xii.

Intume lesuperfluita della carne leqlli d nascono intral corrigio ella carne che uulgarmente si chiamano ghia/dole testudini o scuofule dico che fesso prima il chuoio per lo lungo nelluogo doue siano & sene chauirio con mano scarnandole prima chollunghia ouero che si feda il chuoio & ui si spoluerizi il risagallo pesto o chonacconci ferri sincenda. Quisi poluerizi la poluere della calcina uiua & dellorpimento & del tartaro al modo che di sopra nella precedente cura dicemo. Appresso usi lacura scripta nel medesimo capitolo proximo passato. Ma se per latagliatura o uero scarnamento alchuna uena faccia sangue siede costringiere in questo modo. Predati due parti dinciēso & terza parte daloe patico & poluerizate sottilmente si dibattano con l'albume duno uouo & simescolino & coi peli della liepre simettano nella uena. A questo medesimo uale il giesso pesto con calcina & coi granelli delluue. Ancho uale aquel medesimo losterco fresco del cauallo mischiato cō lacreta & con laciato fortissimo dibattuti. Et nota che le predeste cose poste sopra la uena che suole stringiere nō siedono rimouere infino al secondo o terzo giorno. Ancho e da sapere piu sicura cosa e che le predeste grandole si disfaciano cō le predeste polueri fesso imprima il chuoio per lo lungo che per tagliarle & cauarlene cō le mani si facciano in luoghi neruosi o uero uenenosi.

Delle infermitadi accidentali decauali & della loro cura. cap.xiii.

Isopra estato detto delle infermitadi naturali decauali: ora si seguita il tractato delle accidentali. Dico adunque primieramente di quelle cose che loro aduegon nel capo & dentro al corpo & poi di quelle cose che loro auengono nel dosso. Et poi di quelle infermitadi che auengono lor o ne membri dapiedi insu. Et poi delle lesioni de piedi & de lunghe.

Della infermitade che uulgarmente si chiama uermino & della sua cura. cap.xiiii.

Vesta infermita aduene nel pecto
 q del caualllo presso alcuore & nelle
 coscie presso atesticoli per mali hu-
 mori caldi ragunati incierte glandule chan-
 no nel pecto & nelle coscie equali concor-
 ro acque luoghi per alchuno dolore che q-
 ui accidentalmente uiene & poi disciédono
 alle gambe & inessi fàno enfiamenti & di spes-
 se piaghe le perforano & alchuna uolta p ca-
 gione del predesto uermo si fanno nel cauall-
 lo spetialmente nel capo diuerse piaghe & le
 piu sono piccole & enfianno il decto capo. Et
 alchuna uolta fàno amodo dacqua goccio-
 lare gli homori per lianari & allora sappella
 uermo uolatiuo et questa cotale infermitade
 si conosce per lenfiamento che si fa de decti
 humori ne predesti luoghi. Et per le piaghe
 che decti humori fanno quando si sforzano
 duscire fuora. Curasi in questo modo: quan-
 do le grandole cominciano ad enfiare o acre-
 sciere piu che non sono usate incontanente
 si traga sangue alcauallo infino che diuer-
 debile della uena usata del collo allato alca-
 po: & ancho delle uene usate delluna & del-
 l'altra pre del pecto & delle coscie accioche
 i superflui humori si uotino. Appresso simet-
 ra nel petto o nelle coscie cōuenienti setoni
 equali continuamente e arragano li humori p
 conueneuole & spesso fregamento dessi seto-
 ni Impero che per cotale menamento si gie-
 nera dolore & quindi p dolore escono gli ho-
 mori & non disciédono alle gambe & nō si-
 deono menare idetti setoni se nō passati due
 giorni Poi appresso simenino damane & da-
 sera continuamente intanto che due giouani
 p cialchuna uolta ui lassatichino caualcato i
 prima ilcauallo con piccolo passo p grā pe-
 zo. Appresso cio non cieffi ilcauallo daffati-
 carli cialchuno giorno & guarda che nō mā-
 gi herbe & anchora dellaltre cose mangi si
 poco che apena sitenga nelle sue forze & la
 nocte si riposi in luoghi freddi: ma se quelle
 grandule o uero uermo per lesopradecte cu-
 re non si sciema: ma soprabondino gli humo-
 ri chensiano di superchio le gambe allora se
 cauino quelle grādule o uero uermi in que-
 sta maniera cioe che si fenda il chuoio & la
 carne per lungo infino che si trouino le grā-
 dule o uermo & posto giu il ferro collūghie
 scarnino & sene diuellano fuori colle mani
 in modo che dessi non ui rimangha niente
 & scauatoe fuori il uermo o le grandule infi-

no alle radici di mōda stoppa i albume duo-
 uo bagnata sempia tutta la piagha & decta
 piagha sicucia accioche la stoppa non ne pos-
 sa uscire fuora. Ma se la piagha sara nel pecto
 si legghi prima il pecto con peza dilino & cio
 facto non sideo mutare la ferita infino alter-
 zo giorno. Ma da indi inanzi si muti due uol-
 te il giorno bagnando la stoppa con olio &
 albume duouo dibatutto essendo prima la
 piagha con uino lauata & cosi facta cura ui
 si faccia noui giorni Ma poi silaui la piagha
 duo siate per giorno con uino alquanto inte-
 pidito & simetra nella piagha stoppa in uolta
 nella poluere che disopra nel capitolo demu-
 ri che si fa di mele & di calcina uiua & usisi
 qualche di poluere infino atanto che la pia-
 gha sara salda: non dimeno tutta uolta me-
 nando i setoni & fatigando ilcauallo al modo
 che disopra e decto. Tutta uolta e dalapere
 chel caualllo non sideo caualcare infino alter-
 zo giorno poi chel uermo sara di uolto uiua
 ma poi cialchun giorno sicome dissi disopra
 medicamento piu forte a struggere il decto
 uermo. Poi che la carne col chuoio saranno
 fessi infino alausta del uermo si preda risagalo
 ben trito & poluerizzato & si pōga sopraluer-
 mo p decto et poi la bambagia & la boccha de
 la piagha si cucia accio chel risagallo nō ne
 possa uscire. il quale fortemente rode innoue
 giorni. Et poi che sia roso & structo sicuri
 la piagha come disopra dissi: se per tute le pre-
 decte cose gli humori non si possono ristri-
 gnere o secchare si che non disciédano alle
 gambe facendo pertugi per modo di picco-
 le uesciche o uero piaghe. Allora incontanē-
 te conferro ritōdo nella punta o uero capo
 faciendano quelle piaghe o uero uesciche
 infino nel fondo inciendendo imprima laue-
 na maestra del pecto atrauerso la quale si stē-
 de dalluogo del uermo giu infino ai piedi.
 Poi inciesi i predesti pertugi delle gambe si
 spanda neilati calcina uiua due uolte sola-
 mente per di partita prima la cottura deper-
 rugi facta quiui. ma se per l'ouermo rimar-
 ra infata la gamba sideo in questa maniera
 purgare prendansi le migniatte & si ponga
 no intorno all'infatura delle gambe raso im-
 prima il luogo infato anchora tutta la gam-
 ba. Appresso cauatone cō le migniatte quā-
 to sangue si puore tutta la gamba con aceto
 & creta biancha insieme dibattuti simpiastrati
 o si tenga in acqua fredda continuamen-

te la mattina & la sera et questo si faccia infino a tanto che legabe diuentino piu sotili. Contra il uermo uolatio accio che gli omori si fortragano dal capo li si sciami sangue di amena & due leuani usate delle tempie. Appresso si pigliano i seroni sotto la gola & si menino & si nudrigha & caualchi & li si facciano tutte quelle cose che sono debite di sopra nella cura del altro uermo. Ma se il uermo uolatio si muta in emoi gra laqual cosa spesso aduiene li si deo no dare le cose calde & li si cuopra il capo con panno di lana & si faccia dimorare per riposo in luogo caldo & non si fatichi in modo alcuno & mangi sempre le cose calde siccome fieno & uena. Impero che questa e freda infermita ma rade uolte ne campa.

Del morbo aricho & della sua cura. ca. xv.

Lchuna si fa interuiene che quella grandula che debita la quale intorno al cuore dimora cresce intanto per li humori che sono corsi adessa & che al modo usato non disciendono allegabe che il suo crescimento & enfiamento genera apposte, ma la quale impero che e proxima al cuore crudelmente li fa contrario & questa infermita da piu uulgarmente si appella antichuore. La sua cura e cotale. Quando la grandula pare che confurore subitamente crescha o che ingrossa piu che soglia senza nulla dimoranza si diuella infino all'eradici del petto si come di sopra nella cura del uermo e detto: & concio sia cosa che sia al cuore proxima, na si dee con gran diligentia cautamente diuellere. Et se per lo suellimento o uero scarnamento suo sopra uena alcuna & faccia sangue allora incontanente si prenda & stretta colle mani con filo di seta strettamente si leghi. Ma se per labondanza del sangue non si potesse lauena pigliare si metta nella piaga le medicine che stringono il sangue stritta sopra la cura delle grandule.

Dello stranguglione & sua cura. cap. xvi.

Ono anchora altre grandule intorno al capo del cauallo delle quali alcune sono sotto la gola: le quali accidentalmente crescono per li humori del cauallo infredato che dal capo disciendono ad esse per lo crescimento delle quali enfia tut-

ta la gola & constringesi la uia del fiato che scie per la uia della gola per laqual cosa il cauallo appena puo respirare & questa infermita uulgarmente si appella stranguglione la cui cura e cotale. Quando le debite grandule le paiono subitamente crescere o piu che non sono usate ingrossare incontanente si metta non con uenueoli seroni sotto la gola del cauallo & sufficientemente si menino la sera & la mattina. Anchora si metta in capo al cauallo couerta di lana & la gola piu uolte lunga con bituro & spetialmente il luogo dello stranguglione predesto in luogo caldo si tenga. Et se le debite grandule per menamento de debiti seroni non discensano si diuellano infino alle radici & le sue piaghe si curino secondo che la cura del uermo richiede come e detto. Ma nel mettere del rifagallo si tenga diligente cautela pero che se senza temperamento uisi mette troppo rode la carne.

Del morbo dell'uola & sua cura. ca. xvii.

Ono anchora altre glandule le quali nascono intralcapo el collo sotto ciascuna parte delle mascelle le quali similmente crescono per fluxo di reuma che dal capo disciende: le quali distringono intra le uie della gola che il cauallo appena puo mangiar o beue & questa infermita si chiama muidie: alla quale se non si socorre di presente subitamente morra il cauallo. La cui cura e tale. Quando le glandule subitamente pare che crescono infino a modo di uouo stringendo l'arteria della gola disciendono con ferro caldo & apunctato infino alle radici o si taglino cautamente con tagliente lancetta: o si faccia & uarra meglio al modo detto nel capitolo del uermo tanto dalluna parte quanto dall'altra se sara bisogno & la sua piaga si curi in quel medesimo modo. Et se con le predette medicine non si socorre e al cauallo impedito lo spirito intanto: che non puo respirare & si muore.

Del morbo pulcini & bulfini & la sua cura. cap. xviii.

Dolori auengono in molti modi al cauallo primieramente per la superfluita degli humori maluagi inchiusi nelle uene del sangue. Appresso per uen-

usita laquale entra per uentusita nel corpo del caualllo per li pori. o che nata nelle budella per gli humori uiscosi che sono in entro. Appresso per superchio mangiare orzo o altra simigliante cosa enfiata nello stomaco o uero nel uentre. Appresso troppo ritenere lorina laquale fa enfiare la uelcicha. Aduiene anchora: marade uolte per troppo bere acqua freddissima allora chel caualllo fara molto riscaldato lacui cura e tale. Se la doglia fara per superfluita dhumori o di sangue: laqual cosa si conosce pero che si torcie & i suoi fianchi si muoueno sanz alchuno enfiamento & gittasi in terra souemente & giace & leuene piu che non sogliono enfiarlo. Inconanente li sciemi ifino alla debilita del corpo. Appresso si meni amano con piccolo passo & non mangia ne bea ifino chel dolore fara partito. Il dolore che aduiene p uentusita si conosce incio che si duole dentro dal corpo & ha contiouamente. ifianchi enfiati & quasi tutto il corpo piu che non suo le enfiato. Et quando queste cose appaiono gli si metta per la maggiore parte di sotto un canello di canna lapiu grossa che se potra trouare di lungheza dun palmo uncto con olio & legli ottimamente con ispago in capo della coda accioche non ne puossi uscire fuori. Appresso incontanente tostamente si caualchi lungamente troctando o uero ambiando uerso luoghi montuosi: & se fara tempo fresco si tenga coperto con coperta di lana & con le mane uncto con olio gli stropiciono ifianchi fortemente pero che per queste cose si riscalda il caualllo & manda fuori la uentusita pel canello. Et appresso cio li si deo no dare abere & amangiare cose calde. Onde dee bere acqua oue sia cotto comino & se me disinchio per unguale parte i bona quantita allora che fara alquanto freddata & mischiataui farina di grano & tanto stia asserato che bea questa acqua: similmente mangi cose calde & stia in luogo caldo coperto co coperta di lana. Ma sel dolore fara per troppo mangiare dorzo o d'altra cosa simigliante enfiato nel uentre del caualllo & nello stomaco: laqual cosa si conosce incio chel suo uentre fara duro & ifianchi enfiati si faccia decoctione di malua di marcurella di branca orsina & di uiolane & paritaria & daltre herbe laxatiue in acqua & uili giunga mele sale & olio & semola di grano & facta tiepida si met

ta in uno uentricolo chabbia uno canello conuenueuolmente lungo & grosso amodo di cristeo & per quello instrumento si metta ladecca decoctione nel uentre de caualllo dalla parte di sotto: & quando si mette dee stare il caualllo molto piu alto di dietro che dinanzi & messau ladecca acqua si turi ben il postione accioche lacqua non ne possa uscire. Poi si meni il uentre con uno legnio tondo et be pulito da due huomini luno dalluna parte & laltro dall'altra & comincino dalla parte dinanzi ifino alla parte di dietro premendo menino il uentre untolo prima con olio o con altra cosa liquida unctuosa. Et quando il uentre fara bene menato situri il postione & per luoghi montuosi si caualchi con piccolo passo continuamente ifino arato che gitti fuori tutto quel che nel uentre gli si messo & dell'altro sterco gran parte & incotal maniera ciessera il dolore. Ma sel dolore fara per ritenimento dorina che faccia enfiare la uelcicha laqual cosa si conosce pero che sotto uentre o intorno al uoghi della uerga pare chensi alquanto & si gitta souente in terra. Allora si prenda senationi curtana & paritaria & le radici dello spargo per uguale parte & insieme si cuochano & cocte con una fascia lunga & ampia: si pongano calde intorno alle parte della uergella: & questo si faccia spesso scaldando lompiaastro quando fara raffreddo & se per questo non si prouoca lorina si faccia cotal sperimento cioe che si traghia fuori la uerga del caualllo colle mani uncte con olio & si stropicci co olio. Appresso si pesti alquanto pepe collaglio & nel pugni della uerga col dito mignolo si metta: o uiuimettano & uarra meglio le cimici peste & cotte alquanto in olio. Et se questo non uigiuera si lasci andare il caualllo con una caualia liberamente per la stalla & cosi per necessita si prouochera ad orinare. Et nota che questo rimedio si troua utile a tutti idolori. Impero che lauolonta del coito molto conforta & fortifica la natura.

Del morbo in sefcuti & sua cura. cap. xix.

Vesta infermita aduiene al caualllo per troppo mangiare: o per troppo bere per le quali cose si gienera troppo sangue & disciendodo alle gambe si spargie per esse & impedisce il suo andare. An-

chora incōtra per troppa fatica laquale di sciende alle gambe & ai piedi humori & sangue chel suo andare impediscie per laquale cagione si cōuengono lunghie mutare se nō si soccorre. Aduiene anchora alchuna uolta per dolori chauengono per troppa fatica & riscaldamento & che fanno disciēdere gli humori alle gambe & questa infermita uulgarmente s'appella rifondimento lacui cura e tale quando ilcauallo pare che zoppi con uno o con due o con piu depiedi & alluscire grauemēte comincia amouere le gambe & anchora nel suo uolgere e duro equali segni sono dirinfuso. Sel cauallo e grasso & di perfecta erade se lisi dia bere a sua uolūta & poi damendue letemie & di ciaschuna gamba delle uene usate si segni quasi infino alla debilita del corpo. Appresso inacqua fredda corrente infino aluentre simetta incontanente & uisitenga continuo & non mangi alchuna cosa infino che sia perfettamente guarito. Ma sel cauallo e giouane & magro non li si dia ildesto beueraggio: ma gli sitēga il freno in aere freddo intanto chel collo el capo sia stretto disciendere quāto puote. Poi appresso mettasili sotto ipiedi pietre uiue ritode di grosseza dū pugno così come lisi faciesi un lecto. Impero che per locōtinuo calcare delle pietre tonde ipiedi & le gambe sono inuimento per loruale inerui delle gambe indegnati per li humori scacciano la graueza. Ma sia prima coperto di panno lino bagnato inacqua & non mangi nebea nedimori al sole infino atanto chal pristino stato non e ridotto. Et nota che questa infermita nuocie poco o niente alcauagli giouani. impero che dicio ingrassano le loro coscie.

Del morbo scumalti & sua cura. ca.xx.

Vesta infermita aduiene per caldo q perche strugge la grassiezza laquale oppila larteria del polmone italmo do che appena ilcauallo puo respirare & conoscesi incio che glianari del naso fāno grā respirare o uero gran soffiare & ifianchi battono spesso & questa infermita uulgarmente pallino o bullino e chiamata. Curasi in tal maniera cioe che lisi faccia beueraggio di garofani di nocie moscade di giēgiouo di galincha p ugal peso & dicomino di seme di finocchio per ugal peso & si poluerizino

con busottino & uisi giunga gruogo inconueneuole quantita & tante tuorla duoua qn ta e: la quantita delle cose predete. Eldetto beueraggio si metta in un corno dibue tenēdo il capo alto lanza freno ilcauallo gli sidia si che gli discienda in gola stando sospeso il capo del cauallo per spatio duna ora accio che il beueraggio discenda nelle budella.

Appresso simeni amano o si chualchi con lento passo accioche nollo possa uomittare & non si lasci mangiare per spatio dun di & duna nocte accio chel desto beueraggio nō sia impedito di fare la sua operatione. Dipoi mangi il giorno seguente herbe fresche o frōde di canne o falcie o di fredde herbe accio chel caldo beueraggio sitemperī. Impo che per ladecta cura guarra ilcauallo se lanfermita sia fresca. Ma se fara uecchia si crede che sia incurabile. Tutta uolta si pruoui di curarla in questo modo cioe che luno & laltro fiancho con due linee luna sopra laltra da ciaschuno capo sincinda accio che per lo costringimento del fuoco si sciemi il battimēto de fianchi. Anchora gli sitendano gli anari aconciamēte per lungo accio che piu legiermente atraga laere & mandi fuori o uero che nel tempo della uedemia si cibi duue o si abeueri di dolce mosto & in questo modo si curera dalla bullina.

De dolori & della loro cura. cap.xxi.

Vesta infermita aduiene quando il cauallo sudato o riscaldato si pone in luogo freddo o uentoso. impero chel uento perche ipori sono aperti entra per labocca per limembri, per laqualcosa si segue attrahimēto di nerui con un poco densiamento che fa uenire dolori & impediscie landar del cauallo & appellasi uulgarmente questa infermita infestuto & conoscesi incio chel cauallo pare chabia ilcuoio un poco steso infuori sicche colla decta si puote appena pigliare ostrigniere. Et pare che nel suo andare sia impedito amodo che rinfuso: & ifuoi occhi gli lacrimano. Lacui cura e tale. Che incontanente si metta in luogo caldo & poi si prendano alqñte pietre uiue & si scaldino inquantu puono & mettanli in terra sottoluentre del cauallo: ma che sia prima ilcauallo coperto di panno dilana lungo & lato intanto che in ciaschuna parte assai auāzi la persona del

cauallo il cui mezo sia sopraldosso del cauallo & le estremitadi pendano dacia schuna parte da piede: le quali si tengano abasso da due huomini: & ledette pietre apocho apocho & spesso siraffino dacqua calda infino atanto che tutto il corpo & le membra del cauallo siano infudore ridotte: & allora sinuolga il cauallo nel detto panno & si singhi & così si sega tanto che cessa il dolore & cio facto si preda bituro caldo o olio o altro unctiuoso licore & sene stropicchino spesso il giorno tutte le sue gambe: o si faccia decotione di paglia di grano di reffe dagli di cinere di malua & con questa decotione calda tanto quanto puo sostenere si bagnino le gambe & specialmente in erui & si tengano sempre in caldo luogo & usino di mangiare cibi caldi infino atanto che sieno nellorto stato primaio ritornati.

Del morbo infunditi & sua cura. ca.xxii.

Vesta infermita asciugha & disecha
 q l'interiora del cauallo & maciera il corpo & il suo sterco fa putire piu che quello del huomo & cio gli auiene per lunga magrezza che prociede per pocho cibo allui dato & per molta faticha laquale riscalda & disecca le membra intanto che non puo diuenire grasso ne fare carne ne ancora si cura di mangiare. Lacura della quale infermitade e questa cioe che si solliciti quanto puo che il corpo del cauallo si molli & si faccia decotione dellherba uioloccia & paritaria & di malua & di cruscha dorzo le quali cose cotte bene si colino & in questa acqua si metta bituro in buona quantita & cassia si stola liquefacta presso di tre tarenii & col sopra detto strumento amodo dicristeo alquanto caldo si metta per l'opostione del cauallo & si faccia per tutto al modo che di sopra e detto nel capitolo de dolori. Eccieto che questa acqua si vuole tenere nel uentre del cauallo quanto si puote. Poi gli si faccia beueraggio di tuorla duoua digruogo & d'olio di uiuole dibattuto a sufficiencia con buono uino bianco & si metta in corno dibue & due uolte o tre oieno gli si dia secondo che nel tractato del polcino si disse. Puossi fare anchora questa altra experientia cioe che il cauallo si poga solo nella stalla & non mangi niente ne bea per due o tre giorni. Poi gli si dia lardo o carne di porco salata a sua uolonta la

quale per la fame & per lo salume del lardo mangiera uolentieri & li si dia incontanente a bere acqua calda quanto ne uole. Appresso si caualchi un pochetto intanto che uoti il uentre delle cose predecette & uoto che sia gli si dia grano bene mondo & cotto con un poco di sale & secho al sole o in altro modo due uolte il giorno inanzi che bea Impero che con tale grano nudrisce & satia intanto che il cauallo agiuolmente nengrassa.

Del morbo araguiati & sua cura. ca.xxiii.

Vesta infermita che uulgarmente s'appella.
 q si fa nel uentre del cauallo la quale inducie torzioni & fa rughiamiento nelle budella & costringie il cauallo a mandare fuori lo sterco indigesto & liquido amodo dacqua. onde appena puote il cauallo alchuna cosa mangiare che non lami di fuori anzi che l'abbia smaltita: laquale alchuna uolta aduiene per orzo o per altra simile cosa rofa dallui & non digiesta & alchuna uolta per bere acqua fredda poi che arroso lorzo sanz'alchuno interuallo di tempo & alchuna uolta per uelocie corso o uero guaioppo facto dapoi che hara incontanente di sua uolunta beuuto laquale si diguaza nelle budella per lo corso. Anchora aduiene alcuna siata per troppo enfiamento del corpo del cauallo che dolori per le quali cagioni indolisce il cauallo intanto che apena si puo su le gambe tenere. Lacui cura e tale. Quando l'huomo s'accorgie due o tre uolte che il cauallo schiza lo sterco allunga amodo dacqua facto collorzo non smaltito si li ueni incontanente la sella il freno & per le pasture si lasci liberamente andare infino atanto che sia ristretto: & non si dee mouere inanzi impero che il mouimento diguaza il uentre & falli mandare fuori il cibo inanzi che sia smaltito. Ancora qto puote si guardi d'abere ipo che questa infermita gli lacqui nociua per la sua liquidade. Ancora alchuna uolta questa infermitade rinfonde il cauallo & allora sicuri come nella detta infermita si mostra.

Della cimorea & sua cura. cap.xxiiii.

Vna altra infermita che s'appella cimorea uulgarmente laquale aduiene quando il cauallo e stato assai nel

capo ifreddato per laquale difciende p glianari un fluxo amodo dacqua continuamēte. Aduiene anchora alchuna uolta per lanfermita che (appella uermo uolatiuo: onde si fe guita chel cauallo manda fuori tutta lhumidita del capo. Lacui cura e tale. Cioe che si faccia una coperta alcapo del cauallo & sopra si tenga in luogo caldo & fidiano incibi cose calde: & fuogli fare fouēte utilidade. paciere piccole herbe. impero che quando p schiantarla tiene ilcapo bafso difcorrono p li fuoi anari lamaggior parte de fuoi humori. Vale anchora fel fummo delle peze & della bambagia alcirebro melfo per lianari impero che gli omori antichamēte raccolti & ristretti difsolue. Ma nei piu fitruoua quefta infermita incurabile.

Della frigidita del capo & fua cura .ca.xxv.

1 Afreddeza del capo moue dolore nel capo decauagli & fordimento et fa loro uenire toffa & prouoca lagola laqualcosa leggermente aduiene quando ilcauallo fimette iniftalla molto calda & poi fubitamente fimena afreddo uento & fpeffe uolte per altre infermitade per alchuna cagione riciuuta: onde al cuna uolta e confretto ilcauallo ditoffire & pde gran parte del mangiare & del bere lacui cura e tale. Quando gliocchi del cauallo paiono a quanto in fiani & alchuna uolta lacrimano & gliorecchi faranno freddi & fimilmente lalito dell'anari fara freddo & ifianchi glibattaranno piu che non faranno ufati & mangiera meno che non fara ufato & bera affai meno & cominciera atoffire fpeffo & fternutare: allora si potra giudicare che fia infreddato cioe frigidita di capo per laqualcosa si ciendono leglandule che uiuole fono appellate che fono tralcapo el collo sotto le mafcielle con ferro apunctato ilquale fori leglandule & fimigliante finciendono amezo la fronte accio che gli humori freddi riscalcati fieno conftretti afuaporare fuora. Anchora gli fimettano sotto lagola setoni accio che per loro gli humori habbiano uia dandare fuori. Anchora tenga fopra fuo capo coperta di lana & li ftropicci fpeffo conbituro tra gliorecchi. Aquel medefimo uale lolio allorino melfo in peza di lino & aconciamente legato al morfo del freno beuendo fempre col freno ilcauallo.

Aquel medefimo uale ilfummo di panno di lino arfo & per lianari riceuuto. Anchora ui uale il grano ben cotto & melfo in uno faretto caldo quanto patire si potra & legato alcapo del cauallo in modo che melfa labocca & lianari entrolfacchetto riceua il fumo intral glianari & mangi del grano afua uolontade: alla qualcosa fara utile fel detto grano ficonciera col puleggio & fauino cāo uiuale fe fileghera ftreccamēte una peza ad un bafstone & fungha con fapone faracinecho & quanto si puo piu aconciamēte fimetta leggieri negli anari del cauallo & poco ftante fene caui. Ipero che p quefto ilcauallo ftanutera & gittera lihomori freddi & liquidi a modo dacqua. Ancho uiuale ilbituro cō lolio lorino mifchiato & melfo negli anari. Ancho fidee datutte le cose fredde guardare & ufi cose calde & bea fpeffo acqua cotta & calda si come nel capitolo de dolori si contiene & incotal maniera fipotra liberare.

Del morbo degliorecchi & fua cura .c.xxvi.

1 Lchuna uolta interuiene che per la detta ifermita del capo gliomori difcendono agliocchi & fanogli lacrimare & fanno foppreffi panni difcuritade o roffore per lequale cose non puote ilcauallo come ficōuiene uedere & guardare Lacui cura fia cotale fe gliocchi lachrimano. Si faccia ftrictorio di olibano & mafice poluerizzati & dibattuti collalume dellouo fipongano fopra una peza largha quattro dita & lungha tato che pofa fopra la fronte si pofa sotto le tempie legare. Ma fia iprima illuogo raso doue lo ftrictorio che gliocchi si rimanghino di lachrimare. Et quādo fene uorra leuare fene lieui conacqua calda & olio o conaltra cosa unctuofo dibattuti infieme. Aquel medefimo uale fe ambe leuene dalluna tempia & dallaltra finciendono con fuoco. Et fe gliocchi obfcurati o ftellati fub ambobus oculis imponatur. Tutra uolta quattro dita difotto & fpeffamente con uno candello si foffi negliocchi fale fortilmēte pefto. Ma fe fuffe panno fopra gliocchi gienerato di nuouo o fuecchiato offo di feppia tartaro & falgēmo cōugual mifura & sotiliffimamente pefti et si foffi cotale poluere negliocchi alcauallo due uolte per giorno. Aquello medefimo uale ilfalnitro conlofterco delle lu,

ciertole pesto & soffiato negliocchi. Ma fidee prendere guardia che non uilenemetta troppo accioche gliocchi non sene guastino: ma sel panno fara uecchio fidee due o tre uolte col grasso dela gallina ugnier primieramete.

De cortui & sua cura. cap.xxvii.

Ecto e: dell'enfermita che aduengo
d no alcauallo nel capo & dentro dal
corpo restare adire di q̃lle che adue
gono aldosso: onde e: dasaper che sopraldof
so del cauallo sia una lesione ch'alchuna uol
ta rompe alchuna parte del cuoio del dosso
& alcuna uolta caua ifino alloffa: laquale ad
uiene p troppo grauamero della sella o dal
tro peso laquale lesione dalle piu p̃sone e ap
pellato corno curasi i questo modo: cioe che
si prenda lafröda del cauolo colla fūgnia del
porco pesta & uisipöga su & lisipöga adosso
la sella olp̃anello acciochel calchi la medici
na continuamente sopresso corno. A questo
medesimo uale la schabbiosa cō la fūgnia del
porco similmente pesta. Ancho uiuale lacie
nere intrisa conolio & postau su. Ancho ui
uale la saligine intrisa col sale & con laglio
insieme di battuti. Anco uiuale molto l'oster
co del huomo fresco & postoui suso. Et nota
chel corno ifino alle radici piu tosto sicu
ra sel cauallo sicualchi ponendoui alchuna
delle medicine & rinouadole spesso. Et poi
chel corno fara diuolto ifino alle radici si
xiempia illuogo distoppa minutissimamente
tagliata & poi inuolta nella poluer della cal
cina & dello mele sicome nel capitolo del
uermo si disse tutta uolta lauata i prima la pia
gha q̃n e: fresca conacieto o con forte uino
alquato riscaldato & questo si faccia due uol
te p giorno ifino atanto che sia saldo. Tutta
uolta fidee preder guardia che alcuno peso
nō lisiponga adosso ifino atanto che la carne
della piagha non sia col cuoio agualiata.

Del morbo del polmoe & sua cura. c.xxviii

Nchora nel dosso del cauallo si fa
a unaltra lesione laq̃le uigieneta cier
te infature & appresso cio ui giene
ra carne corotta: laqual cosa iteruiene p gra
uamento disconcia sella o dalchuno sconcio
& gran peso ilquale sia usato di portar impe
ro che quado corale infatura inuechia gie

nera corruptione: & alchuna uolta inuechia
ra la corruptione sia una racorta alloffa in
carne corotta: laquale continuamente getta
una corruptione amodo dacqua & questa
infermita sapella uulgarmente lesione dipol
mone lacui cura e tale. Cioe che intorno in
torno primieramente si tagli. Poi uisimetta
stoppa in albume duouo bagnata & ifino
alterzo giorno una uolta solamente simuti p
di si faccia quello che disopra si disse del cor
no uero e: che con lapoluere del risagallo
piu saluamete si cura almodo che dell'anfer
mita de uermi si disse ipo che senza alcuno i
ciēdimeto si medica et fara dolo del cauallo

Del morbo spallaciag & sua cura. ca.xxviii

Assi ancora nel dosso unaltra lesio
f ne laquale inducie infiamenti nella
somita delle spalle del cauallo & fa
una cierta callosita di carne intorno alle sue
spalle laquale auanza sopra la parte disopra
per lenfiamento: similmente aduiene p trop
po agrauamento & questa infermita sappella
la spaltie. Lacui cura e: quella medesima che
del polmoe diche pximamete si disse. ma se
le spaltie farano dure samorbidino col mal
uauischio & coi cauoli pesti colla fūgnia
del porco pesta uieta agiuntoui assentio pa
ritaria & brancha orsina & peste ben infie
me & poi nella pentola cote & sorpposte &
questa mollificatione si faccia inanzi che si ta
gli o uisi spargha il risagallo predesto.

Dellaltre infermita che dietro uegono &
della loro cura. cap.xxx.

Annosi anchora molte altre lesioni
f nel dosso del cauallo p l'opredeto
grauamento della sconcia sella o di
peso che siponga su gliomeri o spalle. Et al
chuna uolta si fanno per superchio sangue o
uero humore cierte uesciche piene di saque
corroto lequali corrompono il cuoio del ca
uallo & la carne nel dosso Appresso uisi fan
no piaghe piccole: o uero grandi lequali tut
te sappellano uulgarmente lesioni. Ma eglie
dasapere che le predeste lesioni quanto sono
piu proximate alloffa del dosso tanto diue
tano pegiori. Et alcuna uolta iducono peri
colo. Lacura e q̃sta che q̃si tutte le lesioni che
uengono aldosso hanno principio da infia

mento. Onde con ciò sia cosa che a principi si debbia resistere incontanente che in alchuna parte del dosso appariscie infiammento alchuno si rada con rasoio il detto luogo.

Appresso uisi faccia impiastro con farina di grano abburatata & sinterida & dibatta con l'albumine dell'uouo & stimerla sopra peza dilio & si ponga sopra l'infiamtura & non sene leui per forza l'opiastro. Ma quando sarà che leggermente sene possa leuare: & leui sarà ragiata puza cō ferro acuto & alquanto caldo li fori il cuoio nella parte di sotto dell'infiamtura accio che qndi scoli la puza. Et doppo queste cose sungha spesso il giorno con alchuna cosa unctuosa. Anchora si fano rotture o uero scorticamenti nel dosso del caualllo p'grauamenti di peso come di sopra e detto o p'alcuno carbōculo gienerato p' superchio sangue lequali s'ideono incontanente radere & spargierui spesso la poluerē della calcia uiua col mele & arsi come si disse nel capitolo del muri lauare tuttauolta le piaghe i prima col uino caldo o coll'aceto & s'idee dalla sella o dalla rimigliante cosa guardare infino a tanto che sia liberato. Anchora e da sapere che douūche si fano infiamture nel dosso del caualllo s'idee soccorrere con impiastro di farina di grano intrisa con albumine d'uouo nel modo che di sopra si disse. Et assaldare tutte le piaghe lesioni si sopra pōgano queste poluere cioe Mortina secca poluerizzata o peza lino arsa o cuoio concio arso: o putredine di legnio corrotto laquale s'appella tarlo uulgarmente. Ma sopra tutte laltre poluere dette di sopra. La detta poluere della calcina & del mele mirabilmente adopera & tutta uia inanzi che le poluere uisipōgano s'ideono le predece lesioni sempre con uino caldo o con aceto lauare. Et accio che ipeli doppo il saldamento della carne rinascano si preda il guischo della uelana o l'coperchio della testuggine & s'arda & si pesti & sinterida cō olio & ungasene spesso. A questo medesimo uale la carta della bambagia: o la bambagia arsa & intrisa con olio. Ancho nota che lo sale messo sufficientemente nell'acqua o nello aceto che meglio molto uale contro ad ogni infiammento.

De morbi dele gābe & de piedi & prima del morbo nasseruto & sua cura cap. xxxi.

Ompiuto il tractato delle lesioni del dosso: seguita di quelle cose che aduegonone ne le gābe & ne piedi & incierri altri membri & primamente di quella che appellata malferuto laquale uegnendo ne lombi del caualllo iducie doglia in essi o nelle reni attrahendo inerui delombi o delle reni continuamente. Et aduene subitamēte p' superfluita di mali humori & alchunauolta per frigidita presa lungamente dinanzi. Anchora aduene souente per lo superchio peso fuori dimisura posto adosso al caualllo: onde il caualllo appena si puo dalla parte di dietro rizzare & legābe aconciamente leuare & questa infermita uulgarmente s'appella malferuto. La cui cura e: tale che le reni o i lombi del caualllo malato ottimamente si radano. Appresso uisi faccia strettoio in coral maniera. Prendasi la pecie nauale & liquefacta alquanto si conuiene si stenda una pellicula lunga secondo la lunghezza & l'altitudine de lombi o delle reni. Appresso si prenda l'olio armoniacho & pecie grecha gabbano olibano mastice sangue di dradōe sangue fresco di caualllo o seccho & tanto dela mastice della pecie grecha & dell'olibāo quāto di tutte laltre cose o si poluerizino insieme o di perse & con l'albumine d'uouo & buona quantità di farina di grano si mescolino & sopra una peza di lana forte & ben distesa si pongano & facciali al modo che disse dell'altro impiastro. A questa medesima infermita l'ultimo rimedio. Inciendere con conuenueuole ferro calidissimo le reni o uero i lombi del caualllo faciendo spesso molte linee per lūgo & per trauerso che dalluna all'altra parte delle reni si distendano impero che gli impiastri detti sopra saldāo le reni & asciugāo li humori & mirigano inerui & il fuoco dissecca la carne & attrahe & costringe.

Del morbo sculmato & sua cura. ca. xxxii.

Vesta ifermita che uulgarméte scul-
 q mato sapella la quale muoue & spar-
 tiscie il capo dallancha del luogo do-
 ue naturalmente dee stare nel mouimento o
 nel corso del caualllo quando il piede scorre
 piu che nõ uorebbe o quãdo uerso laterra
 nõ dritto si possa. Aduiene anchora alcuna
 uolta quãdo ipie dirieto del caualllo fincha
 prestano. Lacui cura e cotale. Prédasi cõue-
 neuolméte & sipõga sottolcapo dellácha scõ-
 cia p un sòmesso accioche gli humori cõcor-
 si alluogo pella stallata habbiano luogho &
 uia duscire fuori. Et illuogo itorno intorno
 souéte sipriema colle mani accioche nescia
 fuori lapuza elcauallo simuoua con picciol
 passo accioche gli omori plo mon mto age-
 uolmente nesciolino. Appresso sisaccia stre-
 ctoio icoral modo. Prendasi pecie nauale &
 pecie greca & libano & masticie & alquan-
 to diságue didragone & tanto della pecie na-
 uale quãto dellaltre cose & spoluerézino e i-
 sieme tutte queste cose si liquefaccino & tan-
 ta calda quanto sipotra discesa nel capo del-
 lancha sconcia & sopressa sipõga stoppa mi-
 nutaméte tagliata. Aquello medesimo modo
 ualle se nelluogo sconcio sipongano seroni
 iquali cõtinuaméte scaccião gli omori che q-
 ui truouano. Anchora aquello medesimo re-
 medio si uale cioe che illuogo delancha pre-
 dedta cõsi per lungo come trauerso sincen-
 da con conueneuoli linee accioche gli omori
 ristringano.

Lesione spallati & sua cura. cap. xxxiii.

Duiene anchora come nellancha le-
 a sione nella spalla p quelle medesime
 cagioni & ancora percossa di calci
 dalcun caualllo laqle sicura nel modo medesi-
 mo come della lesione dellancha e decto.

Della graueza del peto & sua cura. ca. xxxiiii

Duiene alcuna uolta chel pecto del
 a caualllo per superchio sangue o per
 fatica o peso sagraua intanto chel ca-
 uallo par che sia impedito nel mouiméto di-
 nanzi. Lacui cura e tale cio e che da ciascuna
 parte del pecto dellusate uene gli si tragga sa-
 gue sufficientemente. Poi gli sipongano iseto-
 ni sotto il pecto liquali due uolte per di sime-
 nino amodo che disopra nel capitolo de uer-

mi sidisse & infino a qndici di nõ sileuino.

Del morbo della zarba & sua cura. ca. xxxv.

Dueniga che disopra sia decto della i-
 a fermita della zarba che naturalmen-
 te auiene alcauallo. Tutta uolta e da
 sapere che anchora per accidente gli aduiene
 il decto male quãdo senza téperamento e ag-
 grauato & per spesso caualcato aggrauato
 uero e che p'u tosto aduiene nelle gábe del
 caualllo disuperchio igrassato allora che cõ-
 uiene che subitamente caualcando lassatichi
 Imperoche pledeste cagiõ sidissuolono isu
 perchi omori & disciendono alle gambe.
 Onde sisanno lezarde nelle garrette sicome
 disopra sidisse. Lacui cura e tale. Quando el
 caualllo par che ne garretti diuenti enfiato a
 modo duna nocie o piu dalla parte disuori
 o dentro lísde icontanéte soccorrere con con-
 ueneuole cottura per lungo & p trauerso ne
 luogo enf arc. Et poi che saranno iciele lezar-
 de sterco buino mescolato cõ aglio una uol-
 ta sola uisipõga. Appresso sileghi in tal mani-
 era colle redine & ipiedi cõsi dinázi come di-
 rieto chel caualllo in nessun modo possa col-
 la bocca le cocture pigliare ne fregare lal-
 tro piede ne in alcun luogo duro accioche
 non si possano dibucciare lepredeste coctu-
 re Impo che perlo cõtinuo pizicore delle co-
 cture ilcauallo frega & morde uolétieri il
 luogo delle cocture & si uorra questo cõ de-
 ligetia obseruare daldi della coctura infino a
 undici giorni. Et poi che sarà scorticato oue-
 ro prito uia el chuoio delle uerghe della co-
 ctura: laqual cosa sisa in noue o i dieci gior-
 ni si de ilcauallo inacqua fredda & corrente.
 tenere dalla mattina ptempo infino a meza ter-
 za In tal maniera che lacq rochi & uada so-
 pra lepredeste cocture. Et quando sarà dal-
 lacqua prito sísdee sopra le linee delle coctu-
 re spargere poluere sottilissima diterra o cie-
 nere di felcie. Ancho sisaccia quello medesi-
 mo lafera: Cioe chessi tenga nellacqua dallo-
 ra diuespro infino al tramontare del sole &
 poi si come e decto uisiponga lapoluere &
 questa cosa sicõtinui ogni giorno difare inf-
 no atanto che la coctura sarà sufficientemé-
 re saldara. Impero che lacq corrente: fredda
 diseccha gli omori & le cocture del fuoco
 salda constringnie. Et nota che in ogni coctu-
 ra debbe el caualllo diligentissimamente esser

guardato accioche non possa mordere laco-
ctura ne fregare ad alcuna cosa imperoche
perlo troppo pizicore morderebbe illuogo
infino alloffa.

Del morbo spauenio & sua cura. ca. xxxvi.

Vesta infermita si fa intorno al garetto
q to dentro dallato del garetto alquã
to piu. laquale inducie enfiamento
intorno alla uena maestra che si chiama fon-
tanella traendo gli omori per la uena prede-
cta continuamente onde il caualllo faticato
e constrecto di dolersi. Et questa lesione ad-
uiene al caualllo apunto in ogni cosa come
lazarda & chiamasi spauenio la cui cura e che
della uena predecta si traga sangue intanto
che per se non ne gatti piu fuori. Appresso
fancienda lesiatura dello spauenio per lungo
& per trauerso con conuenuol linee & fac-
cisi pertutto come nel detto capitolo delle
zarde si contiene.

De curba & sua cura. cap. xxxvii.

Vesta infermita aduiene sotto il capo
q del garetto sotto el neruo maggior
alcuno enfiamento per la lunghezza
del detto neruo indegnandolo continuamẽ-
te d'anificandolo. Et impcio che cotal ner-
uo sostiene quasi tutto il corpo del caualllo e
constrecto dinecessita dizopicare. Et questa
infermita incontra quando il caualllo molto
giouane si cauallcha molto scouenuolmẽte
Et ancora incotra spesse uolte per superchio
pelo che gli sia posto. Impoche allora per la
tenereza dellera de si piega il neruo onde per
questo s'appella curua cotale infermita. la cui
cura e tale. Quando il detto neruo ilquale i
comincia dal capo al garetto & distendesi in
fino allato apiedi Pare che alcuna cosa si
pieghi o che ingrossi piu che soglia. Incon-
tamente cotale ingrossamento così per lugo
come per trauerso acconciamẽte si cuocha.
Appresso si faccia per tutto al modo che diso-
pra delle cocture si disse. E da sapere che in
ogni parte si fa delle cocture nelle gabe del
caualllo per lo lungo & perlo trauerso amo-
dochel pelo delcaualllo disciẽde ingiu pero
che meglio si scuoprano da peli. Et appaio-
no meno che se si facessero p trauerso & me-
no dannificherebbe ilcaualllo se alcuno ner-

uo delle gambe strocchasse dal suocho.

Delle spinelle & loro cura. cap. xxxviii.

Vesta infermita che s'appella spinel-
lo si fa sotto el garetto nella congiun-
tura del suo osso in ciascuno delati.
& alcuna uolta solamente in uno lato crean-
do disopra uno osso digrandeza duna auel-
lana o piu constregnendo la giuntura intan-
tochel catuallo e constrecto molte uolte di
zoppicare. Et aduiene alcaualllo p quelle ra-
gioni che lacurba lacui cura e che sufficien-
temente si incendino & sicurino appunto co-
me le predecte cocture.

Del morbo soprosso & sua cura. ca. xxxviii.

Elle gambe delcaualllo si fanno mol-
ti & diuersi soprossi o alora che mor-
lo o percosso cõ calcio o quãdo col
la gamba percuote alcuna cosa dura iguali
soprossi non sono tanto nociui quãto rusti-
chi al caualllo. Iquali etiamdio nelaltre parti
del corpo non pure nelle gabe spesse uolte
si fanno. lacura e questa. Cõciõsia cosa che tur-
ti il soprossi si comincino a fare p una callosi-
ta di carne per alcuna percossa. Incontanen-
te che parra che si uoglia fare si de radere q-
la cotale callositate & si de prendere asserio
paritaria & brancha orsina cioe le foglie te-
nere & si pestino insieme cõ sugna di porcho
uecchia & si cuochano & calde quãto potra
sofferire si pongano sopra quella callositate
& si legghi bene. Et nota che questo mollifica-
mento molto uale a tutte lesiatiõ di delle ga-
be che auengano per alcuna percossa. Anco-
ra a consumare quella medesima callositate
uale la radice del maluauschio & la radice
del giglio & del tasso barbasio pesti & con la
sugna cotti & postoui su con peza a modo
dimpiastro & si rinuoui piu uolte. Ancho ui-
uale la cipolla arrostita pesta con lóbrichi
& intrisi cõ olio comune & cotti & factone
impiastro & uisi ponga caldo & muti spesse
uolte il giorno ma se quella callositate fara i
uecchiata & indurare rafa prima uia si schia-
rifi chi minuramẽte si che faccia sangue. Ap-
presso uisi ponga sale & tartaro p ugal par-
te & sottilmẽte pesti & leghinsi strectamẽte
& nõ si sciolga infino alterzo giorno & poi
che fara sciolto sugna in luogho di bituro o

daltro untume. Ancho uiale lhuouo cotto infino che sia indurato & mondo sipōga caldo sopra ladeſta calloſita rafa imprima amodo duna cofacciutola & ſileghi & ſirinuoui i ſino alterzo giorno & piu ſe ſia biſogno. Ancho uale loſterco della chapra colla farina dellorzo & colla creta in aciero fortiffimo di batturo & poſtoui ſu amodo dimpiaſtro ma ſe quella calloſita dura non ſciemando ſi cōuerſe inuechio ſoproſſo uiſi ſoccorra con cōueneuole coſtura laqual coſa e ultimo remedio aueſto male.

Della tritione & ſua cura. cap.xli.

Aſſi ancora unaltra infermita nella gamba diſnanzi che enſia ilneruo & idegnia & fa zoppicare laquale ageuolmente aduiene al cauallo nel corſo ouero mouimento quando ilpie diſietro percute il neruo della gamba dinanzi laquale iſfermita ſichiamauulgarmente attetrito. Lacui cura e queſta. Quando ilneruo predeſto incontanente della uena uſata laquale e ſopra leginochia dalla parte dentro ſi tragga ſanguē. Appreſſo uiſi faccia queſto mollificamento che uale contra landegnatione enſiamento denerui. Prendaſi ſieno greco tremantina Squilla ſeme dilino & leradicie del mal uauifchio i uguale miſura & colla ſugna uechia del porco peſtino a ſufficiētia accioche ſi incorporino inſieme & poi ſi faccia bolli re & ſempre ſimeſcolino con una ſpatola & poi che ſaranno coſte ſufficientemente ſipōgan calde ſopra la lungheza del neruo dannificato & ſi leghino con la ſciaia largha & due uolte ſimutino ilgiorno Ancho uiale aſſai lacipolla arroſtita co lombrichi & colle lumache & col bituro ſtruſto & meſcolate inſieme e deſte coſe inſino che ſiano diuenute ſpeſſe ſichuochano & ſempre ſimeſtino accioche diuētino come unguēto. & raſi prima ipeli ſunga tre uolte ildī el neruo dannificato perlo lungo Ma ſe la tritione della gamba ſara uechia ſigli dee trarre ſāgue della uena uſata laquale e poſta intra la giuntura elpie intrallato dentro & faccinſi poi lemedicine diſopra narrate & ſe ideſti medicamenti palquami di poco o niente fa prode allora ſi faccia ſtreſtorio alneruo di poluere & oſſa & dalbume duouo & diſarina come ſi diſſe nelcapitolo della infermita delmal feruto ra

dendo prima illuogo intorno inuolgiendo la gamba oue ladeſta leſione concanapa & conllino & col predeſto ſtreſtorio ne ſirimuoua quindi inſino a noue giorni. Ma poi collacqua calda ſileui cautamente loſtreſtorio della gamba & ilneruo ſunga con alcu no untume: & ſe lepredeſte coſe non uarrāno ſi ſoccorra con conueneuole coſtura.

Del morbo ſcortilati & ſua cura. cap.xlii.

Duiene alcuna uolta che la giuntura della gamba allato alpie ſi dannifica per percotſa facta inluogo duro o per cadere correndo & andando o perche elpie non ſi poſſa alcuna uolta dirictio i terra laquale infermita uulgarmente ſappella ſtorlitato lacui cura e che gli facci una poltigla di cruſca di grano & daciuto forte & diſeuo dimontone inſieme ſufficientemente miſchiati & bolliti & meſtati tanto che ſiano diuentati ſpeſſi & quanto ſipuo ſoſtenere ſipongano nelluogo dannificato & ſileghino & ſpeſſe uolte ſirimuouino ciaſcuno giorno. Ma ſe la giuntura enſiata aueſſi neruo indegnato: ſi faccia impiaſtro di ſieno greco diſeme dilino & diſquilla & dellaltre coſe come nel capitolo precedente ſi diſſe Ma per cagione della ſtortilatura predeſta loſſo ſi muoue del ſuo luogo il piede compagno di quel che zoppicha ſileui inalto & rileghi colla coda del cauallo. Appreſſo ſi meni a mano uerſo luoghi montuoſi Imperoche p lo neceſſario aggrauamento della giuntura uerſo laterra loſſo alchuna coſa digiunto al lato o in alcuno modo moſſo incontanente come dee alſuo luogo ritorna. Ma imprima uiſi dee fare lapredeſta mollificatōe. Aduiene ancora alcuna uolta che luno oſſo ſi diſiungie tāto dallaltro che apena o q̄li nō mai ſipuo alſuo luogho acconciamente ridurre plaqualcoſa la giuntura e: conſtreſta denſiare diduriffimo enſiamento alquale conuiene che ſi ſouengha per beneficio dicoſtura. Et nota che di tutte le cure diſopra narrate la coſtura del fuoco e: ultimo remedio.

Delloſſeſa delle spine & loro cura. cap.xlii.

Duiene che alcuna uolta ſpina o legnio entra nelle giunture de piedi o: nelle ginocchia o inalcuna parte

delle gambe & rimane infra la carne. per la qual cosa enfia la ferita o tutta la gamba enfia & maximamente se toccha il neruo & così conuiene che zoppichi. Curasi in questo modo cioe che dintorno alla ferita & sopra si rada il pelo & uisi ponga su tre capi dilucrole pesti alquanto & si fasci con peza. A questo medesimo uagliano le barbe della carlia & quelle del detamo peste & poste sopra & questo medesimo fanno le lumache peste col bituro & cocte & poi poste sopra illuogho le quali medicine mutate spesso mirabilmente traggono fuora el legno o la spina fitta nella carne. & nota che a ogni modo enfiatura e fatta difresco la quale non auenga per natura. Ma per alcuna percossa nelle ginocchia o nelle giunture o in alchuna altra parte delle gambe assai uale la detta decoctione di questa mistura. Prendasi paritaria assentio bracha orsina cioe il tenerume delle loro foglie & si pestino tanto colta sugna del porco uechia che si mescolino ottimamente & poi si faccia in alcuno uasello bollire & continuamente mestate si pongano sopra illuogho enfiato & si fascino con peza & simutino spesso.

Delle garpe & loro cura. cap. xliiii.

1 Egarpe si fanno nelle giunture delle gambe intorno apie nelle parte dirietro rompendo quiui il cuoio & la carne per trauerlo tagliando & alcuna uolta p lungho: gittando alcuna uolta o spesso p le fessure corruptioe amodo daqua. Affliggedo continuamente il cauallo. Et adueghono per superfluita di mali humori che alle gambe disciendono lacui cura e questa dipelinsi primieramente ipeli della giuntura in questa maniera. Cioe che si predano tre parte dalcina uiua & la quarta parte dorpimento & pesto conuenientemente & cō caldissima acqua sintridano & tanto sicuochano che mettèdo ui una penna subitamente si dipeli & sinunga la giuntura delle garpe calda quāto si puo piu sostenere & uisi lasci per spatio duna hora. Poi si laui alluogho delle garpe con lacqua calda accio che caggino intructo ipeli i quali diuelti che saranno uiu si lauino le garpe colla decoctione della malua & della crusca & la loro substantia si leghi con pezo intorno alla giuntura & uisilasci dalla sera alla mattina & deconuerso. Et poi faccia unguento

difetto di montone di ciera & di rosina per ugual misura ugualmente bolliti & mesti cōtinuamente & di cotale unguento fungono alquanto due uolte per di ledecte garpe cō penna di gallina. & uisilasci questo unguento in fino atanto che le rotture o fessure delle garpe sieno salde & sempre si guardino da ogni bruttura & acqua quando saranno saldate si leghi & si legni la uena maestra su nella coscia amodo che dissi nel capitolo dello spauenio & cauatone il sangue come si conuiene siccè dono le garpe & le costure si curio si come e detto di sopra. Tuetauia e da sapere che la infermita delle garpe rade uolte si cura perfettamente.

Delle crepationi & loro cura. cap. xlv.

f Anzi si simigliantemente infirmitadi tra la congiuntura della gamba & lūghia che rōpono el chuoio & la carne assimilitudine della rogna che alcuna fiata fanno puza. Et per lardore molte uolte fanno dolore el cauallo. Lequali le piu uolte sogliono aduenire per fūmosita della stalla alle gambe indegnate. lacui cura e che si curino si come e detto nel preciedente capitolo excepto che la uena maestra non si leghi. Ne si deono cuocere i crepacci con alchuna costura. Ma nel prefete capitolo sagiugne che diuelti prima ipeli al modo scripto dinanzi suu questo unguento. prendasi fuliggine uerderame & orpimento & tanto di mele liquido quanto ditutte le sopradecte cose. lequali peste & insieme mischiare si cuochono infino atanto che diuentino spesse mescola con ledecte cose calcina uiua & mescola con la spatola infino a tanto che sia facto lūguento de quale alquanto caldo lūghino due fiare i crepacci lauati i prima alquāto dū uino biācho tiepido guardádolo sepre dalle brutture & acqua. questo cotale unguento mirabilmente salda & cōstringe. Ancora a qsto medesimo uale lo stropicciare forte & spesso illuogho del crepaccio cō lorina del fanciullo. Anco uale alla detta infermita tenere il cauallo in acqua marina p grāde spatio. fassil anchora unaltro crepacci grāde & lungo p trauerlo nel bulesio itra la carne uiua & lūghia il qle e pegio degli altri & piu afflige il cauallo & n si uia cō uguenti ne cō altri medicamenti saluo cō le corure. Et ideceti crepacci nelle sue extre

mitade sideoño in chucere con ferro rito-
do da capo ifine alle radici Impo che perlo
beneficio del fuocho il crepaccio non puo
crescere ma piu tosto manchare.

Del cancro & sua cura. cap.xlvi.

Il cancro sifa intorno alle giunture
i delle gabe allato a pie & alcuna uol-
ta nellaltre parti delle gambe o del
corpo & uiene per alcuna piaga facta quiti
& poi per negligentia inuechiata & maxima-
mente sifa quando il caualllo che a questa fe-
rita o piagha nella giuntura si caualcha per
luoghi brutti o acque. Curasi in qualunque
parte del corpo sia in questa maniera. pren-
dasi il fugo delli a frodilli in buona quantita
& si dibatta lungamente con due parti di cal-
cina uiua & con laterza pre dorpimento sot-
tilmète pesto appresso si metta iuno uafello
di terra & poi si tiri accioche il fumo del uapo-
re ne possa uscire & rãto si lasci bollire & cuo-
cere che torgi i polueri & di questa coral pol-
uere si metta nella piagha. Mortificato il can-
cro sicuri lapiagha con albume duouo et cõ
altre cose si come di sopra si contiene lauato
sempre imprima il cancro con acieto Ma il
segno della mortificatione del cancro e quã-
do lapiagha enfia intorno. Aquello medesi-
mo uale lo sterco del huomo poluerizato &
mischiato col tartaro arso in uguale misura
ancora a quello medesimo uale il tartaro mi-
schiato con sale minuto & posto su. Ancho
uale unaltro medicamenno & meglio morti-
fica il cancro cioe che si prende laglio & si pe-
sta con pepe & con pilatro & con alquanto
disugna di porco uecchia & si metta nella pia-
gha del cancro & strettamète si lega & simu-
ta due uolte il giorno Infino atanto che il can-
cro sia mortificato poi appresso si curi la feri-
ta al modo che si disse di sopra. Et nota che le
pdecte medicene sono buone ne luoghi ner-
uosi & nellarterie & uene in qua & in la intri-
gate. Impero che in cotali luoghi non sideo-
no usare costure ma ne luoghi carnosì si pos-
sono fare. Anzi le costure piu ageuolmente
si curano.

Della fistola. cap.xlvii.

E la predesta piagha del cancro in-
uechiera & non fara curata: si cõuer-

tira in fistola la quale e piggiora & piu ma-
lagieuole a churare. Ma uouisi alcuna uol-
ta curare colla poluere delli affodilli mesco-
lando conessa calcina uiua & orpimento p-
ugual parte accioche diuenti piu forte. An-
cho per sanare la fistola medicameto piu for-
te prendasi che calcina uiua & altrettanto or-
pimento & poluerizato quanto si conuiene
simecolino co ilughi dellaglo della cipolla
& dellebbio perugual misura & sufficiente-
mente bollino in mele liquido & in acieto &
simefino continuamente infino a tanto che
sia facto unguento delquale si metta nella fi-
stola due uolte per giorno lauando prima
lapiagha con acieto fortissimo. Ancho a que-
sta medesima malicia. Prendasi orpimeto uer-
derame & calcina uiua perugual peso & arra-
mento piratro & con acieto & mele alquan-
to richuochono: & di questo amodo demã-
diglioni due uolte i di si metta nella fistola in-
fino che fara mortificata. Lauata sempre cõ
lacieto lapiagha. Anchora medicameto piu
forte deglialtri predesti. Prendasi il risagal-
lo poluerizato intriso colla scialua dellhuo-
mo & si metta nella fistola temperatamente.
Et il segno della sua mortificatione e : allora
che enfia & ingrossa. Et poi che fara morti-
ficata la fistola si curi lapiagha al modo che
dellaltre si disse Ma sene luoghi carnosì la fi-
stola si creasse : si facci per tutto come nella
cura dello cancro si contiene.

Del morbo malpizone & sua cura. ca.xlviii.

Ncho e unaltre infermita la q̃l schia-
a ma malpizone uulgarmente la quale
propriamente sifa dallunghia del
cauallo nelluogo oue la carne si giugne con
lunghe & questa infermita impedisce lan-
dare del cauallo al modo del rinfuso & fassi
alcuna uolta in uno pie & alcuna uolta tra-
passa in tutti se non si cura sollicitamente.
Et alcuna uolta e che fa uenire uulneratio-
ne nella lingua del cauallo & aduiene agie-
uolmente per molti omori cori idesti luo-
ghi. Et molte uolte aduiene per fumosira del
la stalla essendo ipie del cauallo bagnati da
acqua & disangho & daltra bruttura. Curasi
intal maniera che primieramente lunghe
del cauallo si taglino infino sottili. Appres-
so colla curafnetra del ferro si toglia uia la
bulesia del piede quasi infino al uiuo del pie-

de accioche la bullesia predetta possa suap-
rare da ogni parte. Appresso da ogni parte
o uero uena della bullesia si tragha sague ac-
cio che quindi siuotino gli omori incorsi al-
luogo, o si chuocano con ferro aguto daciaf
cuna parte infino alle radicie & sepre si guar-
di dallacqua & da ogni bruttura & che non
saffatichi poi si faccia una poltiglia di crusca
& daciero bolliti insieme & mestati continua-
mente. Laquale calda tanto quanto patire si
potrae si distenda sopra una peza benanpia
& si ponga intorno alpie & mutisi due uolte
il giorno & si guardi da mangiare infino a ta-
to che fara liberato. Impo che herbe & glial-
tri cibi di superchio mangiati farebbono cre-
scere gli omori & le infermita

De furma & sua cura.

ca. xlviii.

Alli anchora una infermita al caual-
lo che uulgarmente se chiama furma
intra l'aguntura delpie & il pie diso-
pra alla corona presso alimpastura laquale
adiene per perchuotere in alchuno luogo
duro & ancho per cagione disconcia & rea-
pastoia suole spesso aduenire. Laquale se nō
si cura quando e fresca diuenta durissimo
sopresso alla qualcosa si dee souenir o fresca
o antica che sia amodo che si disse nella cura
del sopresso. Ex nota che q̄sta infermita mol-
to ipedisce landare del cauallo imperoche il
luogho douelisa e neruoso & pieno di uene
dacia schuna parte intrigato.

Della infermitade de piedi & dellunghie &
prima del morbo chiamato site. cap. i.

Ompiutto stractato delle lesione de
membri del cauallo & delle gambe
resta adire delle infermita dellunghie
& delle setole & prima della setola laquale si
fa nellunghia del cauallo o uero nel pie fen-
dendo lunghia pel mezzo infino al tuello in-
trinfeco & alcuna uolta cominciado alla co-
rona ua per lungo ingiu infino alle stremi-
radi dellunghia o uero del pie gittando per
la fessura alcuna uolta sangue uiuo laqual
cosa adiene per la lesione del tuello che de-
tro allunghia conciosia cosa che questa infer-
mita habbia cominciamento & capo dal tuel-
lo. Ex alcuna uolta adiene quando il caual-
lo per la tenerezza dellunghia. Impero che p

cotendo o grauemete calcado in alcuno luo-
go duro si danifica il tenero tuello si come e
decto plaqual cosa zoppica il cauallo quan-
do spesso sicualcha lacui cura e tale. Circhi
si primieramente leradici della setola uerso il
tuello allato alla corona delpie irraluiuo &
il morto dellunghia & con la rosetta disopra
si ragli la setola infino atato che lunghia si co-
minci a sanguinare. Appresso si prenda uno
serpente & minutamente tagliato & gittato uia
la coda & il capo si cuocha i uno uasello pie-
no d'olio comune intato che lacarne del ser-
pente nellolio si liquefacci & spolti & dallof-
sa si parta & dicio si faccia unguento del q̄le
un poco laldato sungeno leradici delle seto-
le due uolte il giorno infino atanto che lera-
dici sieno mortificate & lunghia sia nel prin-
cipale stato ridotta & sempre si debbe guar-
dare chel pie dello amalato nō tochi acqua
ne alchua bruttura: ne anchora che el decto
cauallo nō mangi herba i nessuna maniera.

Della supposta & sua cura.

cap. li.

Vesta infermita che sopraposta sap-
pella si fa intra lacarne uiua & lunghia
tacciendo quiui rottura dicarne la
quale se inuechia spesso uolte si conuer-
te in cancro. & auiene quando p caso alcuno lu-
no pie del cauallo si pone sopra laltro piede
lacui cura e che incontanete lapredetta ca-
gione si fa: lapiaga si tagli colla rosetta tanto
dellunghia intorno alla ferita che lunghia
non calchi lacarne uiua ne anchora la tochi
imperoche sellatocassi sarebbe impedito el
suo saldamento. Ex poi che tara lunghia ta-
gliata intorno & lauata lapiaga con uino
caldo con aciero si curi & saldi la ferita amo-
do che disopra e decto & sempre si guardi di
toccare acqua o bruttura infino atanto che
la ferita sia calda. Ma se per negligentia si con-
uertisse in cancro allora si curi nel modo che
nel capitolo del cancro si contiene.

Della spuntatura dellunghie. cap. lii.

Lcuna uolta adiene che il rinfon-
dimento del cauallo non curato di-
scende a piedi sotto lunghie allaqua-
le se la malitia e fresca si soccorra in quel-
modo cioe che la stremia dellunghia dalla
parte dinanzi con piccola rosetta sicui infino

alfondo infino atato che la uena maestra che infino a quel luogo peruiene & siscende con la rosetta si rompa & escane il sangue infinochel caualllo quasi infrailisca & se bisognassi quella medesima in altri pie che zoppicassero si faccia & poi chel sangue sara tracto sempre la ferita di sal minuto & sopressa si ponga stopa bagnata in aciero & poi si leghi con fascia & non si sciolga infino al secondo di poi sicuri la ferita con poluere di galla o dimortella o dilentisco due uolte il giorno lauando prima cō aciero lapiagha & si guardi dibruetura & dacqua infino atanto che sia guarito.

Della dissolatura dellunghia & sua cura. cap. liiii.

E per cagione della detta malitia del rinfondimento gli omori corri apie di fussero per mala cura inuechiati fra lunghe siconuerranno al postutto ipiedi che zoppicano di solare accioche gli omori & il sangue rinchiuso qui si uotino intutto onde si tagli la il suolo sotto lunghe intorno la extremitade dellunggia colla rosetta apresso si stirpi & suella pforza & cio fatto si metta nella piagha stoppa bagnata sufficientemente in albume duouo & si lasci ottimamente tutto il piede & si lasci così infino all'egiente di & poi con aciero fortissimo alquanto calda si lauui lapiagha & sempre diminuto sale & ditartaro & di sopra si ponga stoppa in forte acierobagnata & fasci con peza & così si lasci infino al terzo giorno. Appresso cō fortissimo aciero si lauui due uolte per giorno & si spargadi sopra poluere di galla o di mortella o dilentisco le quali cose scaldano la carne & ristrongono gli omori lauado prima sempre con aciero lapiagha & cotal cura si facci infino atanto che la carne sia salda & lunghe rimessa. & si guardi sepre il pie magagnato da brutture & acqua. Anchora a questa medesima cosa si puo fare un altro unguento da saldare & da constringere il fluxo degli omori il quale si de usare poi che sara posto il tartaro sopra il piede & fassi in questa maniera. Prendasi poluere di libano dimasticie & di pecie grecha & alquanto di sangue di dragone & si mescolino con cera nuoua strutta & con altrettanto seuo dimontone & si faccino insieme bollire accioche si faccia bonissimo unguento: del quale alquanto susi caldo nella

cura pdesta. Et nota che molte sono le ferimiradi nelle quali conuiene che si disuellino lunghe & che si curino con la cura predesta. Ancho amorbicare tutte lunghe accioche meglio sicurino si prenda la malua: partaria crusca & seuo & tutte queste cose bollano insieme & si mestino continuamente & della detta decotione sufficientemente sia calda lunghe con peza si uolcano.

Della mutatione dellunghia & loro cura seghuita. cap. liiii.

Pesse uolte interuiene che per negligenza del maliscalco: gli omori corri apie del caualllo & lungamente stati rinchiusi inuechiano intanto dentro da lunghe che uolendo uscire fuori lunghe dal tuello & lunghe nuoua rinasce. la qual seguita lunghe che si parte. la qual cosa aduiene per pochi omori alla qual cosa si fouiene in questa maniera. Cioe che incontanente colla rosetta lunghe uechia si tagli alquanto doue colla nuoua si congiugne. uiche lauechia la quale e dura non calchi la nuoua ne dannifichi in alcuna cosa. Appresso si prendano due parti di seuo dimontone & laterza diciera & si facci bollire insieme giugnendo ui alquanto d'olio infino atanto che diuenti unguento: del quale un pochetto si caldi & se nunga lunghe nouella. & nota che quello unguento uale al rinouellamento & accreiscimient di tutte lunghe. Ma si dee spesso guardare da brutture & acqua. Ma lunghe la quale subitamente dal tuello si diuide & cade siccome che sia incurabile tutta uia si prouoi cotal cura. prendasi pecie greca olibano. Mastice sangue di drago & galbano dugual misura & poluerizzati fortimente cō due parti di seuo dimontone & cō laterza pre diciera mestado si chuochino poi uisibagin dentro panno lino forte & di cotal panno si facci couertura o uero cappello amodo del tuello el quale si metta al predesto tuello & cautamente el tuello con aciero tiepido si bagni & si metta nel capello & dee molto guardare che il tuello non sia tocco da cosa dura imperoche per lo perdimento dellunghia non potrebbe stare ritto gli si dee fare lecto de lunghe paglia sopra el quale a sua uolunta si riposi & pero che al caualllo sarebbe graue rincrescimento sempre giacere sissi prenda peza di panno li

no fortissimo o uero che si fortifichi & legato ottimamente con funi dalla meta del corpo infino al petto gli si metta sotto & le funi si leghino alle traui intalmodo che elcauallo ne sia sostenuto & si lieui rāto ad alto chel cauallo tocchi terra con ipiedi. Et nota che con questo artificio & ingegno il cauallo si puo aiutare: tutta uolta che esso per alcuno impedimento o impaccio o noia non potesse difenderse & ritornare.

De diuerse inchiauature & loro cura. ca. lvi.

Assi alcauallo una ragione dinchiauatura laquale dannifica dentro il tuello infino al fondo. Ancho si fa un'altra inchiauatura che passa intral tuello & lunghia laquale dannifica meno il tuello dietro. Ancho senefa un'altra laquale dannifica la prima maniera e affai periculosa al piede iperoche magagna il tuello ilqual tuello se un tenerume dosto fatto amodo dunhia il q̃l nutrisce lunghia & ritiene in se la radicie del lunghia la cura e tale se el tuello fara infino al fondo dannificato. Ma se non fara dannificato infino al fondo si discuopra collo strumento del ferro solamente lunghia intorno alla ferita. Et intanto intorno alla ferita si tagli adentro che si peruenga alluogo dannificato & si discuopra conueneuolmēte laquale discoperta si sottigli lunghia solamente intorno alla lesione intanto che conueneuole spatio sia intra la lesione & lunghia sicche lunghia non calchi nel accosti alluogho magagnato & cio facto si riempia la piagha distoppa & dalbume duouo. poi appresso sicuri la piagha con sale minuto & cō acieto forte & con poluere digalla o dimortella o dilentischio siccome nel capitolo precedente aperto si narro. ma se elchiauello fara intral tuello & lunghia passato fara meno periculoso pero chel tuello non riceue lesione se non per lato. Curasi intral maniera cioe che primieramente si scuopra la chiauatura infino giu al uiuo tagliando lunghia prossimano alla lesione intorno intorno accio che in nullo modo faccosti alla piaga & scopra che sia la piaga si laui la piagha con forte acieto & sem pia di sale minux o & si si chopra con stoppa bagnata in buono acieto & si fasci con pezza & sicuri due uolte il giorno la lesione amodo che si disse di sopra. & se si fara later,

za maniera laquale non dannifica il tuello ma tocca il uiuo dellūghia & dannifica si faccia quello che della seconda maniera di chiauatura si disse: tutta uolta uisagiugne questo cioe che discoperta prima la chiauatura come si dee il difuori dellunghia si tagli infino alla lesione del chiauello accio che in nullo modo si possa ritenere lordura alchuna nella lesione predesta. Et nota che tutte laltre chiauature lequali non dannificano ne tochano il tuello dietro si puo non leggermente churare procurare prima le magagne come si conuiene in questo modo cioe che nella ferita si metta seuo ciera o olio o altra cosa untuosa calda con sale o tartaro pesto. Ancho uiuale la fuliggine intrisa con olio. Et nota che atutte lesioni depiedi & dellunghie lequali auengnino per chiauello o per legnio o per alchuna altra cosa che si fichi nel uiuo dellunghia inanzi che lunghia si tocchi o uero il pie. Accio chela chiauatura si rierihi & examini come si conuiene si faccia una poltiglia di cūcha di seuo & di malua lequali tutte cose bolono con acieto infino che diuengano spesse & calde quanto si potra sostenere si mettano in una peza & leghi sopra piede calderito & cosi dalla mattina alla sera o dalla sera ala mattina si lasci. Imperoche queste cose mitigano il dolore & temperano i pori dellūghie & molificano accio che piu ageuolmente si tagli & sempre si guardi da caualcar & da acqua & da bructura. Anchora per ignoranza del medico aduiene alchuna uolta che alla chiauatura non bene si peruiene & non sicura. Onde aduiene che la chiauatura inchiauata dentro la corruptione infra lunghia la decta corruptione si fa uia infra lūghia & la carne accio che uada difuori rōpendo la carne di sopra al piede equiuo si fa una piagha che getta puza laqual si de curar amodo che di sopra nel medesimo capitolo e detto tutta uolta si uestighi & cerchi la chiauatura un'altra si tra da capo & si peruēgha infino al uiuo & poi si curi al modo che nellaltre chiauature si predixi.

Del modo del fisco & sua cura. cap. lvi.

Aduiene che alchuna uolta il pie del cauallo si dannifica sotto lūghia nel mezzo della pianta per ferro o altra cosa dura che ntri infino al tuello onde il

uello fidannifica della quale lesione quando lunghia non si taglia dintorno come si deve nasce daltuello una superfluitade dicarne la quale soprafa la faccia dela piata amodo di bozolo & pero uulgarmente ficho s'appella. la cui cura e tale primieramente dellunghia che intorno alla piagha si tagli adentro in tanto che si faccia conueneuole spatio intral la pianta del piede el ficho. poi si tagli il ficho infino alla faccia di sopra della pianta & stagnato il sangue si legghi sopra il ficho spugna dimare accioche il detto ficho infino altuello dentro si roda & la spugna non si rimuoua quindi infino ad tanto che il ficho che rimane non sia altutto roso poi sicuri la lesione a modo che dellaltre lesioni de pie si dice. Et la spugna se non si potessi hauere molto uiuale la poluere delli affodilli o altra cosa corrosua fuori che il risagallo il quale etropo forte & si deve prendere guardia che quiui non si faccia tortura imperoche il uello per la sua tenerezza si potrebbe in tal maniera dannificare che lunghia si diuiderebbe da esso.

Delle generationi & segni de chauagli. cap. lviij.

Il caualllo che zoppica dal pie dinanzi se non ch'alcha la terra senon col la punta del pie ha male nellunghia Il caualllo che zoppica se non piegha spasturali alle giunture fara intorno alle giunture malato. Sel caualllo che zoppica dinanzi & nel uolgere adextra o adsinistra zoppica piu haura dolore ne pasturali. sel caualllo che zoppica & nel suo uoltare diuiene piu zoppo fara nellancha la sua infermitade. Sel caualllo che porta il dosso basso uerso la terra fara ne luscire ipaschi piccoli & spessi fara nel pecto grauato. Sel caualllo che zoppica dinanzi quando si riposa pone il pie che zoppica innanzi a laltro & non si sostiene sopresso niente hara lesione nella gamba o nella spalla. Sel caualllo che zoppica didietro non si sostiene se non nella punta del piede & nel suo mouimento non piegha la giuntura uera mente fara nella giuntura malato. sel caualllo che ha idolori dentro dal corpo ha continuamente gliorecchi & aglianari freddi & gliocchi cauati quasi morto si giudica. sel caualllo che ha contigore manda fuori degli anari fiato freddo & ha gliocchi continuamente

te lagrimosi si giudica quasi morto. Sel caualllo che infermita di cinorie o uermo uolatiuo nel capo mandi fuori degli anari continuamente homori amodo dacqua grassa & fredda apena scampa. sel caualllo che a lanfermita della ragaiato manda fuori la sua egestione intanto liquefacta che nel suo uentre non rimanga niente di sterco & per questo non cessi lanfermita tostamente morra. Sel caualllo che ha la infermita delle uiuole subitamente & pertuto torna insudore & le sue membre tremano tutte non pare che possa scampare. sel caualllo che ha infermita di freddo ha il suo capo infiato & gliocchi infati & grossi & porta il capo molto basso & le estremita degliorecchi pendenti & freddi & lianari similmente freddi appena & non giamai campera. sel caualllo che ha lanfermita dello stranguglione con malageuoleza o consuetudine danari & digola manda fuori il fiato & a tutta lagola infata malageuolmente guarisce.

Demuli.

cap. lviij.

Olui che si dilecta di hauere molti uelocitine dimuli dee hauere una caualla che sia digran corpo & che habbia lossa dura & ferma & che sia dibella forma nella quale non cerchi ditrouar uelocita ma forteza & la sua eta sia da quattro per infino de dieci anni. Nascono emuli del caualllo & dalina o dalino & dicaualla ma quelli che nascono dalino & dicaualla sono piu nobili. onde lascino debbe essere copritore & de hauere largo corpo sodo & muscoloso & distrecte & forti membra & di colore nero o uero murio o rosso il quale se haura peli di piu colori ne nepitelli degliocchi uarera molto il colore della creatura & non dee essere lo stallone dimeno ditte ani ne di piu di .x. et se lasino haura in abomiatione la caualla poi che la uera ueduta gli si mostri pria lasina infino che facenda iluxuria poi gli si tolga dinanzi alina & allora incitato da luxuria non schifera & preso per dilecto della sua schiatta consentira di congiugnerli con altre generationi leta del mulo si dice che si conosce amodo che leta de caualli se nasceranno & dimoreranno ne monti hauranno le loro unghie durissime. Ma se nasceranno in luoghi paludosi ouero uliginosi hauranno le loro

ro unghie tenere. E impero cotali muli quãdo faranno nel tempo d'un anno s'ideono partire dalle madri & si deono mettere apasturare per aspre môtagnie accioche le loro unghie indurino sicche poi che da giouani harãno indurati il loro piedi non schifino la fatica dello andare. Et dimorano mesi dodici tutto a simile decauagli nel uentre della madre. Anchora aduenghano loro certe infermitati come a cauagli le quali si puon conoscere & curare secondo che assai pienamente nel tractato decauagli e narrato.

Degliafini.

cap. lviili.

Valunque uorra fare buona generatione d'asini dee primieramẽte guardare che prẽda imaschi & le femine in buona eta & ferme in tutte le parti & membra & con ampio corpo & di buona stiaa & di quel uoghi onde escõno e buoni. Delli asini sono dua generationi cioe saluatichi & di mestichi ed imestichi hauemo noi per tutta italia. i saluatichi equali s'appellano onagri nascono iphigia & licaona oue molte gregge fenetruouano la sino saluatico conuenueuo le alla generatione & seme equello che di saluatico diuenta mansueto & ageuole & quello che e di mansueto non mai diuenta saluatico. & si deono eleggere quegli che somigliano epadri & le madri così imaschi come le femine. A chommo si palcono di farro & di crufca dorzo. Admettonsi inanzi il sostitio estiuale accioche i quello medesimo tẽpo nell'anno seguente partoriscono. accioche i capo didodici mesi partoriscono la loro conceptiõe anchora lasine pregne si debbono dale fatiche alleggerire. Imperoche la creatura per la fatica di uenterebbe peggiore. Ma imaschi non si debbono dalla fatica rimuouer o alleuare imperoche per tale cagione di uenterebbono peggiori. Anchora si debbe nello ro pasto quasi quelle medesime cose che ne cauagli obseruare & non si deono rimuouer i poltrucci dalla madre & l'anno seguente si lascino la nocte dormire con essi & si tengano stretti o con altra cosa legati. Cominciasi adomare & amaestrare aquelle cose alle quali ciascuno gli uoleffi hauere & usare poiche faranno nel terzo anno peruenuti. Impero che alchuni sono che non li scelgono per altra cosa che p portare peli & altri accio che

menisio le macine & molti sono che gli usano amenare la carretta & molti gli dispõgono ad arare nel uoghi oue e laterra leggieri. Anchora aduengon loro alcune infermitadi le quali si puo conoscere & curare al modo che si curono ne cauagli.

Della generatione de buoi & quali debbono essere itori & leuacche. cap. lxi.

Ella generatione de buoi sono quattro gradi detadi. La prima eta e quella de uitelli. la seconda e quella de giouenchi. la terza de buoi nouelli. la quarta de buoi uecchi. Onde colui che uole compere greggia d'ameratanti de principalmente obseruare che le uacche d'asini figliuoli siano innanzi di perfecta che di imperfecta eta de & che di buona compositione siano cioe che tutte le membra siano grosse & conrispondenti & che siano alte & di lungo corpo & di grande & di lungo uentre cõ larga fronte & conocchi neri & grandi & che habbiano belli corni & spetialmẽte neri & habbiã gliore chi pilosi & le mascella compresse & la pelle della gola grandissima & pendenti & gli anari aperti & cholle ceruice grasse dal collo di lungi & habbia gliomeri larghi & le gambe nere & picchole & la coda lunga infino alle chalcagna & dala parte di sotto habbia il uoi peli quasi crespi & la sua ginocchia diritte & lunghe corte & pari & il suo chuoio sia non aspro ne duro atocchare ma grossi & lopiù e il nero appresso & rosso poi il molto nero appresso il bianco & questo morbidissimo ma il primo e durissimo. ma gli altri sono in quel mezzo & che sia d'eta ditte anni. Impero che infino ne dieci anni nascono di loro migliori uitelli. itori si conoscono a qsti segni. li cioe che siano alti & con grandissime membra & dimezana etade & quegli sono migliori che dichinono i giouaneza che inuecchieza & che habbino la faccia torta & horribile & picciole corna & la sua ceruice superba & altera & grande & con uentre substreto & quegli che di questi nasceranno faranno consimigliari ala bellezza de loro padri & madri. Anchora s'appartiene sapere inche region son nati imperoche migliori si trouano in una regione che in una altra secondo che la experientia ci amaestra.

Come leuacche ethori sidebbano tenere.
cap. lxi.

Eel tempo del uerno douemo aque
n sti armenti apparecchiare montagne
marine & distate douemo loro ap-
parechiare montagne fredde & ombrose &
piene di uerdume maximamente peroche me-
glio di brocchi & dherbe che nasce traesse si
fatiano. Aduengha che si paschino assai be-
ne intorno a fiumi perle dilecteuoli cose che
appresso uisono & ilor parti aiutono colla-
que tiepide onde piu utilmete dimorano do-
ue lacqua piauana fa lachumi o uero laghi
secondo che scriue palladio lutile stalle son
quelle che son poste sopra ilfasso o che sono
lastricate diprieta oche hanno suolo dighia-
ia o direna & che sono alquanto chinate ac-
cioche lhumore ne possa scolare Ancho deo-
no essere uolte al meriggio perli uenti fred-
di allquali dee resistere alchuno portitio o
uero parati o ochiusura ancho sideoe prende-
re cura che non stiano stretti oche non si fe-
riscano o che non sicozino: & impercio che
rafani & anche certe minute bestiuole sotto
lacoda losogliono stimolare & far dibacte-
re: sideo no pcio resistere mester iluoghi chiu-
si & simecta sottoessi fogli o strame o altra co-
sa accioche inentro meglio siripolino. An-
chora nel tempo della state sideo no due uol-
te aprir ilgiorno & menare allacqua & iluer-
no una uolta. & quando comincieranno a
partorire laqualcosa suole essere del mese da
prile sideo loro appresso lastate serbare la
profenda interra laqual possino quando da
lacqua ritorneranno mangiare accioche pos-
sino satissare alla fatica & allacte. & anchora
e dasapere che leuacche dopo illoro parto si
uenghono schife. Ancora e daproueder che
luogo doue siricogliono non sia freddo im-
pero chelfreddo & lasame lesa diuenire ma-
gre. & non silasciono uitegli che poppino
lanocte ma simenio ad esse lamattina & poi
quando faranno dalla pastura tornate. An-
chora debbe ildiligente mandriano rimuo-
uere dellarmento leuache & le sterile & in
loro luogo rimettere lenouelle & deputato
allaratro & alla faticha lesterili. & a quelle
che hauranno perduti euirelli sideo no sotto
mettere allarare quegli uitelli aiquali le ma-
dri non danno lacte abbondantemente.

Come & quando itori sidebbono admen-
tere. cap. lxii.

Criue uarcone che per la generatio-
ne sideoe hauere questa obseruancia
cioe che non sempiano dimangiare
o di bere pero che si crede che le magre piu
tosto sapparechiano aconceptere. Ma il con-
trario e de tori equali dua mesi dinanzi che
sordinino acoprire sideo no piu che allusato
modo riempire dherba dipaglia & disieno
& sideo no dalle femmine partire & poi rime-
tere nella greggia quasi nella fine del me-
se dimaggio o pertutto ilmese digiugno &
nel cominciamento diluglio secodo che scri-
ue palladio Accioche quello che allora con-
cepono nel temperatissimo tempo dellanno
partorischino peroche leuache stanno gra-
uide dieci mesi Ancora non sideo no fare co-
prire innanzi chabbiano duanni accioche
quado hauranno tre anni partorischino An-
chora affermano egreci che auolere genera-
re maschio uitello sideoe legare ilgranello di-
ritto allora che dee coprire & cosi per gene-
rare lefemine ilsinistro simigliantemente si le-
ghi imperoche ilseme del diritto genera ma-
schio & del sinistro femmina. Ancho sideo
no lungamente abstenerenno innanzi che si fa-
cia coprire accioche quando fara iltempo
dicoprire piu fortemente sidisponghino al-
luxuria. Ancho bastano due tori asexanta
uacche secondo che scriue uarcone Ma pal-
ladio dice che quindici uache bastano aun-
toro Et se nella regione doue faranno larmen-
to haurae abbondanza dipastura sipotra cia-
scuno anno la uacha coprire & se cio non
sia sideo no dedua anni luno sotto mester al
toro & maximamente se faranno usate di ser-
uire ad alchuno lauorio.

Come iuitelli sideo no tenere & quando
castrare & domare. cap. lxiii.

Vando faranno cresciuti iuitelli si-
q deono lemadre rimuouere dalloro
gittando nella mangiatoia uerde pa-
stura Ancho uale loro stalle secondamente
che quasi intutte laltre sideo no mettere pie-
tre disotto o alchuna altra cosa accioche lu-
ghie non infradicino & dallo equinotio del
l'autunno innanzi pascauo inliememete col-
le madri anchora non sideo no innanzi due

anni castrare pero che malageuolmète se in
nanzi sifa ilrisceuano. Ma quegli che poi si
chastrono duri & inutili diuentono. castrá-
si secondo il modo di palladio iquesta manie-
ra Cioe che poi cheluitello sara legato & in-
terra gittato isua granelli nella fessa pelle sin-
chudano & affocato il coltello accio forma-
ro & così secódo quello modo & regola il tra-
glio del ferro sicalca & aggraua & iuno col-
po illúgo dolore p beneficio della presteza
si racconcia & abrenia & incese & incocte le
uene & polsi sidifende dall'irxo dell'ague dal-
la cicarricie quasi si come se fussi nata con ra-
gliatura & poi che sarae castrato sideoe alte-
nere dal bere & si pasca pochi cibi & uegné-
do alterzo anno gli si diano letenere uectuc-
ce de gliarbori & bronchi morbidi & leci-
me dellherbe uerdi anchora le loro tagliaru-
re sideoe ugnere diligentemète con pece li-
quida & concenere insieme mischiate conal
quáto olio laqualcolá pèlo che sia uera quá-
do sanza ferro caldo sicastrono. Ma se sifa cò
ferro tagliète & accieso non e micha lacura
presente necessaria. Ancora auitelli disei me-
si sidia lasemola del grano & la farina dellor-
zo & lherba tenera & siordine che beino la
mactina & la sera. Ancora si debbono doma-
re e buoi nel tépo ditre anni impo che dopo
icinque anni nò si possono domare per la du-
reza della loro etade. Et pero incontanète si
domino nel capo iguali prima quádo son te-
neri si domesticchino tocchádogli spesso & li
sciandogli & appianádogli cholle mani. ma-
deono inuoui giouèchi auere lestalle piu lar-
ghe & poi si menino alle stalle equali se sará
no troppo male ageuoli & diuersi sideoe
mitigare tenendoli legati & sanza mangiare
un giorno & una nocte. & allora segli acco-
sti il bifolcho cò dolce lusinghe & porgédo
loro dilecteuoli cose non micha dallato o di-
drietro ma dalla fronte & li brancichi dolce-
mente gli anari eldosso i tal maniera che nò
ferischa chol chalcio o chozi corno. Ilqual
uitio se nel cominciamèto disidera riterra p
inanzi. Ancora sono alchuni che gligungo-
no insieme & ilegna loro le piu leggieri cose
tentare o uero prouare & se sapparecchiano
& ordinono adarare sideoe far lauorare ne-
la terra prima cauata o uero nella rena. Ma
quelli che sapparecchiano p uentureggiare
si deono far mēare icarri uoti & si deono me-
nare per li chastelli & boschi & uie doue sifa

cia stremito & romore & quello che haurai
facto dextro farai anchora sinixtro. & ique-
sto modo prèdera riposso quello che fassi fa-
ricato. Ancora nelluogo doue la terra e leg-
giere potrai usare nò forti buoi ma uache &
asine & simile potrai fare de carro leggieri.
& ancora potrai usare idecti giouenchi alla
macine dello olio leggiere accioche la nuo-
ua faticha non stiaci loro & guasti iteneri
colli. Ancora e unaltro modo didomare il
quale e piu expedito cioe che si prèda ilbue
non domato & si giunga con unaltro che sia
forte & mansueto ilquale insegnádogli age-
uolmète si costringera a fare ciaschúo lau-
ro. Ancora se poi che sara domato inferme-
ra nel solco nò sideoe tormentare con fuoco
o con battitura anzi si dee quádo elli e in terra
chaduto isui piedi ita] maniera chonalchu-
ni legami legire che non possa andare piu
innázi o stare o pascere & cio facto p sete o
pfame affánato rimarra sanza ildecto uitio.

De buoi quali sideoe còperare & come
sideoe tenere & di conoscere la loro eta-
de.

cap. lxxiii.

Vádo si comperane buoi sideoe guar-
dare a questi segniali cioe che siano
nouelli & con mébra grandi & qua-
drati & che habbiano saldi & sodi corpi &
comustoli iciascúa parte rileuati & che hab-
biano gliorecchi grandi & la fronte lata &
crespa & ilabbri & gliocchi nericati & lecor-
na forte & lunate sanza magagna dichina-
tura & coglianari manifesti & rileuati & che
habbiano latesta altiera & compiuta & con
larghi paleari & che chascino & pendano
insino alle ginocchia et habbião ilpecto grá-
de & arnis uastis & illoro corpo non sia pi-
colo & iloro lati siano distesi & ilombi lati et
illoro dosso sia diritto & piano & leloro gá-
be sode & neruose & leloro unghie siéo brie-
ui ouero corte et siano maximamente dicolo-
re rosso & fusco. Ancora sara meglio acom-
perare buoi delle contrade uicine equali nò
temono lauaria del terreno odella aria. Et
se cio non potessi essere si facciano uenire
deluoghi & contrade consimili. Ancora si-
dee sopra tutte le cose curare che si accom-
pagnino insieme buoi di uguale potèria ac-
cioche il piu poderoso nò facessi laltro p
affano morire. Ancora si deono còsiderare

p i

iructe queste cose cioe che arcuti cioe costu-
mati & mansueti & che temano lo sgridare &
le battiture & che sono uolenterosi dima-
re Ma sella ragione della contrada illosi-
ene nessuno pasto e migliore per loro che
pasto uerde Ma doue non fussi sissi cibi con
quello ordine che constringera la copia del
pasto & la fatica del buie ricercherà Et deoni
in quelle stalle simigliantemente tenere che
disopra delle uacche si disse cioe nelle stalle
lastricate & affettate & ben chiuse Accioche
loro piedi & lunghie si conseruino senza da-
no & essi si possano difendere dalle zanzare
& mosconi & tafani. La loro eta si conosce i-
cio che mutano denti dinanzi dopo l'anno
compiuto innanzi idiciotto mesi Appresso
dopo i sei mesi successiuamente mutano glia-
tri prossimi a quegli infino ad tanto che in
tre anni gliaranno tutti mutati & allora so-
no in buono essere nel quale perseverano p-
infino a dieci o dodici anni & uiuono infino
aquattordici o quindici anni & quado sono
inistato & buona etade hanno denti lunghi
belli & uguali. Ma quando cominciano a i-
uechiar discescono aneriscono & si rodono

Delle infermita di buoi & uacche. cap. lxxv.

Gl'ie da sapere che abui aduegono
e molte infermitade. l'una dellequali e
che nel loro capi multiplica reuma
laquale uulgarmente sapella gotta roiba &
adiene per superchio magiare & bere & p-
propriamente dellherbe troppo humide & an-
cora per troppo riposo & superflua humi-
dita daere & cognoscesi incioche loro uolto
& occhi enfianno per lo qle enfiamento mor-
rebbono se non sicurassino. Ma curasi inco-
tale maniera cioe che incontrante al buie in-
fermo si tragha sangue della uena laquale e
sotto la lingua cioe che due quasi coccie oue-
ro gangule che sono quivi si segnino in piu
luoghi con una punta di coltello ben tagli-
te sicche molto sangue nescia fuori & si facia
aloro anari fummicatione dincenso Ancora
diuentono febriccoli per troppa fatica osté-
perato caldo. Et secondo che scriue uarrone
queste sono quasi le cagioni delle infermita-
ne buoi cioe per troppo freddo o per trop-
po caldo o per troppa fatica o per troppo ri-
po o quando fara partito dallauorio glisi da-
ra mangiare obere senza alcuno interuallo

& quando sono febriccoli si conoscono i-
cio che sono caldi al toccare & maximamente nel
la lingua & ne gli occhi & il loro anelito oue
respiramento e spesso caldo aquali siede so-
uenire & soccorrere con reggimento freddo
cioe che alturo da fatica & affanno si cessi
no & si tenghino infreddo luogho choperti
con foglie di salci & di uite & mangino foglie
di salce & herbe fredde & orzo cocto & ras-
freddato & la sua farina & beano acqua nella
quale sieno bollite le foglie di salci & dellher-
be fredde & orzo poi che fara freddo & se par-
ranno troppo ripieti sciscini loro sangue an-
chora s'ida loro abere laqua delle mele asre
& delle prugne Et ancora si mangino le me-
le & le prugne Ouero che secondo uarrone
sicura questa infermitade: cioe che si bagni
laqua per tutto & l'isfa unzione d'olio & di
uino tiepido & si sostiene dal cibo & l'isfo-
ne alchuna cosa adosso accioche non sia per-
cosso dal freddo & quando a sete gli si dia ac-
qua fredda & se non gioua gli si dee sa-
guare & maximamente Ancora sapiglia loro
& ingrossa la milza della quale malattia non
guariscono ma lungamente si stanno chosi i-
fermi & chognonsi i-cio che bolliscono oue-
ro rossano & maximamente allora che sono
costretti di troctare Ancora enfianno e buoi
per costipamento cioe per strignimento di
uentre per uentusira generata ne loro uetri
& cognosconsi incio che se colla mano o col
dito faranno percossi sopra le fontanelle che
sono allato all'anche di dietro suona come un
tamburo & paiano enfiati nel uolto & sono
di dolore tormentati E alcuna uolta sigitta-
no in terra & giaciono uolentieri Curansi co-
cristei con channello diche si dixe disopra
nel capitolo de dolori del caualllo o con ma-
no di fanciullo unta nello olio sene chaxi lo
stercho essi tagli lauenna della cota co tagli-
te coltello per quattro dita di lunghezza dal po-
strione dalla parte disotto. Anchora si dam-
nificano nel collo per troppo agrauamento
disconueniente giogo & maximamente al-
ora che fara loro sopra il collo piouuto et al-
chuna uolta uisrompe per li homori a quel
luogo cori laquale roctura sicura colle me-
dicine da saldare la carne & che generino il-
cuoio lequale sono scripte nelle cure dele in-
fermita de cauagli in piu luoghi & etiam di-
co naltre cose lequali usono e malischalchi
de buoi et sperialmente collunione della cre-

spa. Anchora riceuono leſione dalla ſpina & dallaltre coſe acute & dure che neloro pi edì o altroue entrano per alcuno accidente perle quali ſono coſtrecti dizoppicare & curanſi inqueſta maniera Cioe che ſe chauì q̃l lo che ſia entrato neluoghi predeſti con le radicie della canna peſte oconle radicie del dittamo peſte nelluogo della leſiõe della ſpina & faſciate con peza o con laltre medicine ſcripte nel tractato dechauagli della leſione della ſpina & ſichurino ſi come quiui pienamente ſi tractono. Ancora aduēgono adeſſi molte altri infermitati occulte & alchūe ma- niſeſte & ſtancheze lequali aduengono per troppa fatica & chaldo lequali ſi conoſcono incioche non mangiano o che mutano luſa- to modo del mangiare & fino che uolentieri giaccono & perlo caldo traggono fuori la li gua:& molte altre mutationi ſi poſſono inef ſi uedere da coloro che glianno conoſciuti quando ſono ſtati ſani lbuoi ſani & forti & p ſti ſi conoſcono in cioche ageuolamente ſi muouono quando ſon tocchi o punti & han- no le mēbra groſſa & gliorecchi leuati. Ma ibelli & forti buoi generalmente ſi conoſco- no ſe tutti emembri ſon groſſi & ſi conriſpō dono bene inſieme. Ancho poſſono uenire a buoi certe altre infermitati lequali poſſono conoſcere & curare ebuoni malifchalchi de buoi equali hanno uſato & ſperimentato co- rali coſe perlūgo tempo. Ma quelle coſe che io o potuto querita ſapere fedelmente omef- ſo inſcripto.

Della diuerſità & uarieta de buoi & uacche
& dogni loro utilita. cap.lxvi.

Nſra lageneratione debui alchun
i ſono che ſono neri & grandi & forti
& quaſi indomiti & ſichiamano bu-
ſoli equali non ſono bene habili acarri ne al
lo aratro ma legati artificioſamente con cer-
te catene ſadoperano atirare per terra gran
peſi & molto uolētieri dimorano nellacqua
& le loro chuoia non ſono tanto buone quā-
to quelle degli altri buoi aduegna che ſiano
molte groſſe. Anchora laloro carne e trop-
po malinconica & pero non e buona ne di
troppo buono ſapore & aduegna che cruda
ſia molto bella:tuttauia quādo e cotta diuē-
ta molto ſoza. Ancho ſono altri buoi equali
uſiano chomunemente & ſono ditre manie-

re dequali alcuni ſon piccoli equali ſadope-
ran piu propriamente ne monti & alchun
ſono inquel mezo equali ſi conſāno alluno
luogo & laltro. Ancora ſono altri buoi che
ſono giouaniſſimi lacui carne e ditemperata
compleſſione onde da buono nutrimento
allhuomo & impero conſerua la forteza &
la ſanita. Altri ſono di perfectā etade equali
propriamente p le loro forze ſono da ordia-
re alla fatica & leloro chuoia ſono optime p
fare ſuola di calzari & la loro carne e meza-
namente malinconica. Non molto conuene-
uole ſe nō acoloro chāno lo ſtomaco forte
& caldo & accoloro che molto ſi trauaglia-
no. Anco ſono altri buoi che ſono uecchi &
pigri alla fatica equali ſono meno utili che
epredetti & laloro carne ſi giudica eſſere tro-
po malinconica & in digeſtibile. Ma illoro
choiame e buono ſpetialmente leglie groſſo
Lechora debui ſono buone affare pettini
leloro oſſa aſar dadi & māiche dipiccoli col
telli & illoro ſtercho e buono aleraminare
icampi & alberi & aſtuccare igranaì & certi
altri uafelli & caneſtri. Ancora ſono uacche
lequali ſono grande o mezeane lequali ſi ten-
gono p generare & nutrire uitelli & buoi e
quali ſordinano alli carri & alli aratri aglio
mini neceſſarii la chui carne & chuoia ſono
ſimigliante aquelle de maſchi. Ma illoro la-
cte & chacio aduegna che ſia buono aman-
giare nonſi dee pero torre loro ma ſidee la-
ſciare pli uitelli alle matri:& ſono altre uac-
che lequali ſono piccole che ſolamente ſiri-
tengono per lacte & per chacio & ipero qn-
dici di dopo il parto ſi deono uccidere eutel-
li & deputare almacello lachui carne e tem-
perata & digeſtibile molto & optima acolo-
ro che dimorano inripoſſo. Ma illoro lacte
& chacio aſſai ſiconſa alluſo dellhuomo ad-
uegna che non ſia coſi buono come quello
della pecora. Anco ſi deono eleggiere tali
uacche che non ſiano troppo piccole & che
habbiano lumeri grandi.

Delle pecore come ſi comperano & come ſi
chonofcie la loro ſanitate & laloro infermi-
tade. cap.lxvii.

Ebuone pecore ſi conoſcono alla e-
tade cioe ſe non ſono uecchie ne del
tutto agnelle. Imperoche lagnelle
perla loro giouinezza non poſſano anchora

generare ne leuechie per la uecchieza con-
ripere ma quella etade e migliore nella qua-
le fattende il fructo che quella nella quale si-
spera la morte Ancho si conoscono alla for-
ma peroche la pecora conuiene che habbia
largo & apio corpo & che sia piena dimol-
ta & morbida lana & conuelli lunghi & (pes-
si pertucto il corpo ripiena & maximamente
intorno alla ceruice & al collo .ancora e me-
stieri che habbino il suo uentre piloso & lega-
be basse & le code lunghe initalia ma insiria
corte Anco si conoscono plo parto cioe se so-
no usate digenerar belli agnelli conoscesi an-
chora la loro sanitate & infermitade Impo-
che se sapri rano il loro occhi & le loro uene
saranno rosse & sottile saranno sane Ma se sa-
ranno bianche & rosse & grosse saranno infer-
me ancora se prese co' mano nella schiena si
so allanche & si stringono & non piegono so-
no sane & forti Anchora se prese nella pelle
pel collo & tirare inanzi chappena si possono
tirare sono sane. Ma se ageuolmente si tirano
sono inferme Anchora se andranno ardita-
mente per uia faranno sane ma se andranno
grauati & col capo basso & inchinato certa-
mente saranno inferme.

Come si tenghino & paschino & i che luo-
ghi. cap. lxxviii.

Rincipalmēte sīdee prouedere della
p lor pastura cioe che per tutto l'anno
siano ben pasciute dentro & di fuori
Appresso che siano inagiata stalla & nō uen-
tosa laquale habbia il suo riguardo inanzi al
loriente che ameriggi cōuiene che'l terreno
doue starāno sia coperto di uermene odipa-
glia od altro strame & che sia chinato accio-
che si possa dall'umidita della orina ageuol-
mente guardare & purgare Imperoche non
solamente quella humidita le loro lane cor-
rompe ma etiadio corrompe & intignosce
le loro unghie. Onde dopo alcuni giorni si
cōuiene che si giti sotto esse trice uermene o
paglia accioche piu mondificamente si ripos-
sino & fieno piu nette peroche in qsto modo
paschono piu uolentieri. Anchora sīdee fare
una chiusura plaquale si diuidano le inferme
dalle sane & ancho quelle che hanno ipiccio-
li agnelli Ma queste cose sīdeono obseruare
ne luoghi uillatici delle uille ipercioche q-
le che pascono nelle selue o uero campagne

portano i pastori con seco egraticci ouero le
reti & tutte laltre masseritie cōlequali i pecu-
gli delle pecore lequali uariatamente soglio-
no pasturare indiuersi luoghi luno dall'altro
lontano Lepasturi utili delle pecore sono q-
le che nascono ne campi nouelli one secchi
& asciutti prati ma le pasture depaduli sono
nocue & le pasture de saluaticchi luoghi so-
no dannose alle pecore che hanno la lana p-
che la pela Ancora spargere spesso uole del
sale ne luoghi delle pasture o mischiarlo co'
quello che pascono o nel loro abeueratoi & le-
uare loro il fastidio cio labbomiatione & nel
tempo dello uerno se mancamento sara difie-
no odi paglia si dia loro la ueccia o il piu te-
nero dell'olmo o del frassino cioe corale tene-
rume di uerte secche serbate & riposte & nel
tempo della state sīdeono dal cominciamen-
to mettere alla pastura quando si comincia
affare di allora che il cominciamento della
rugiada fa laudabile per sua soauita latene-
retta gramigna o uero herba & nelora quat-
ta allor che il sole comincia a scaldare la ere
sidia loro abere acqua di fiume chiarissimo o
di pozo ouero di fontana. & nel mezzo del gior-
no allora che il sole e chaldissimo sīdeono me-
tere o richorre in ualle o sotto arbore che
faccia ombra Poiche il sole comincia a basta-
re & allentare il caldo & la terra daprima co-
mincia adiuenire humida per l'ombra della
rugiada dal uespro riuochereno alle pasture
la greggia. Et sīdee prouedere che si facino p-
abondanza di pastura & che paschino di lun-
gi da pruni iquali scemano la loro lana & ta-
glia loro il corpo. Ma nel tempo della state
& dedi della canicula sīdeono le pecore in tal
modo pasturate che i capi delle greggie sie-
no sempre uolti a contrario del sole ma nel
uerno o nella primavera non deono uscire
alla pastura senon quādo sara risoluto il gie-
licidio impero che l'herba oue sara la brina o
uero la pruina genera loro infermitade tutta
uolta bastera menare all'acqua una fiata per
di. quando son legate le biade si tengano nel-
le seccie. laqual cosa e utile per dua cagioni.
Imperoche si facino delle spige cadute & p-
che le terre l'anno seguente fanno miglior bi-
ade calpestando lo strame & letaminando il
luogo Ancho per tutta la state prestamente si
mungono nella aurora del di accioche lusa-
ta pasturata non perdano & quādo il sole sa-
ra riscaldato si rimeno Accioche il caldo del

sole o il uento non possa loro nuocere. Ma nel uesprio stiano tanto fuori che cichoueri / no il pasto che haranno perduto il giorno & quando sarano tornare sghuardi chele non siano chalde nell' hora che nella stalla simertano. Ma se sera in temperato caldo si uorrà / no menare in proximate pasture accioche possino richouerare al ombra e i pastori non le lascino iportunatamente raghunare & strignerè nel tempo del caldo ma sempre le sparpagliono temperatamente & diuidano & quando sirimehano non si mungano calde. Quando fara laurora apparita incontanente lime nino alle madri gliagnelli oue tanto lungamente dimorino che per se medesimi simentano alla pastura & allora simèino nel piu scosto luogo & che habbino ombra oue che sollecitamente sieno custoditi. Et quando i pastori uederanno la mattina letele de ragnate li cariche dacqua non lascino pascere i pecu gli & se fara grà caldo & troppo gran caldo non le lascino giacere ma si menino a piu alti luoghi oue siano dal uento percosse & sempre simuouino anco siedono guardare dall' herbe sopra le quali uiene la rena. Edisse ancora uno experto pastore che del mese dapri le dimaggio di giugno & di luglio non si deono lasciare molto pasciere accioche non diuentino troppo grasse. Ma del mese di seprebre doctobre & di nouembre dopo lameza terza siedono lasciať tutto il giorno nelle pasture accioche ingrassino quato possano accioche meglio possino uscire della stalle. Nel lo autunno si uogliono uedere le deboli accioche il uerno non le truoi deboli.

Quando & quali montoni siedono ad mettere & quato stieno pregne. cap. lxxviii.

El mese dapri le sifa la prima chopritura de montoni accioche ikēpo del uerno truoui già grandi & compiuti gliagnelli. Ancho sifa del mese di giugno & ancora se sifa del mese di luglio gliagnelli nati innanzi il uerno uiuono & uano innanzi la seconda copritura sifa dopo mezo il mese doctobre accioche intorno nel principio della primavera partorischio allora che le re naschono & dice Aristotile che chi uorra che gliagnelli siano maschi siedono eleggere il luoghi ne quali spiri il septentrional uento & contro acotal uento pascere il pecuglio.

Et chi uorra che siano femine si de cercare el luoghi doue spiri euenti australi & dirizare contro quegli il pecuglio. Ancora sono alcuni che dua mesi innanzi riuocono & costrigono imontoni dal coito Accioche luagho desiderio del choito meglio accenda accioche fare. Altri sono che gli lasciano alloro uoluntà coprire accioche non li manchi il parto p tutto l'anno. Ancora secondo che scriue uarro tutto il tempo che le pechore mettono in luxuria deono una medesima acqua usare perche il mutamento della acqua diuerifica la loro lana & corrompe il uentre & quando tutte hauranno conceputo siedono imontoni rimuouere da esse perche farebbe danno per la loro molestia & non si dee lasciare ad montare la pecora dimiore eta di due anni cioe di due ani peroche quello che ne nasce si non sarebbe acceptuole & quelle nati rebbono. Ancora la pregeza della pecora si stenta fino iceto cinquata giorni & i pero siedono fare intal tempo choprire che partorischino intorno la fine dello autunno allora che la re e temperato alquanto & comicia arimettere l'herba per le prime pious. Anco siedono eleggere imontoni bianchissimi in quelle contrade doue le pecore sono bianche Anco chabbino le lane morbide ne quali non solamete la bellezza del corpo considerare siede: ma etiam dto la loro lingua la quale se fara macchiata rendera uariati figliuoli & se fara nera saranno neri. Ancora debbono alchuna uolta nascere dal tro colore: ma del nero secondo che dice Colimella non si puo giamai altro che nero creare. Anchora eleggerassi il montone alto & grande & con grande & lungo uentre di bianchissima lana coperto con coda lunghissima & larga colle corna torte & inchinate uerso la bocca & cogli orecchi coperti di lana & che siano ampi nel petto & lati nelle spalle & nele groppe & che habbino il loro uelle spesso & larga fronte i testiculi larghi & che sia di prima etade li le turauolta puote fino agli otto ani operare utilmente. Ancora siede la pecora di dua anni choprire quato bisogno fara p figliare fino ne cinque anni la quale ne sette muore & uen meno. Anco pe figliuoli si conosce il montone se genera belli agnelli: & dice che un montone basta aceto pecore. Et dice Varro che quante sono le centinaia del le pecore cotanti montoni basteranno.

Quando si tondano & come & quando se
gnare si debbono. cap.lxx.

El mese d'aprile deluoghi caldi si tonda
dano le pecore & i serotini agnelli si
segnino ma ne temperati luoghi si
deono tondare del mese di maggio & (petal)
mente allora che cominciano a luidare in qua
lunque tempo & dalle equinozie uernale infino
al solstizio secondo che dice uarro. Ma le
tondute pecore aiuterai in questo modo. pre
derai il lugo delupini cotti & la feccia delui
no uecchio & mischerai con essi la morchia
dell'olio delle quali cose in un corpo ridotte
& dopo tre giorni nel mare ui sia proximo
si tuffino dalla proda. ma se si pascono in al
tri luoghi con acqua piovana alquanto cot
ta cō sale si lauino dopo l'unctione le loro mem
bra impero che la pecora in tal maniera cura
ta per tutto l'anno si dice che non diuen
ta rognosa & dice si che genera morbida & lunga
lana. Ma le pecore lauare con uiene che tre di
per anno lung'hino d'olio & di uino per li ser
penti iquali spesso uolte stanno nascosti sotto
il loro piedi nelle stalle Arderenui spesso men
te cedro & galbano o capelli di femina o cor
na d'asino. Et se alcuna si mangagnassi ota
gliassi nel tondare si si dee q'lo lugo ugnie
re con liquida pece. Alcuni sono sicome gli
spagnuoli che le tondono due uolte per an
no & le tondono in capo di sei mesi.

Del conoscere l'età delle pecore. cap.lxxi.

Denti delle pecore si mutano doppo
i uno anno & mezzo cioè due dinanzi
& poi dopo i sei mesi si mutano i due
proximi & poi tutti gli altri sicche s'aguglia
no in tre anni o in quattro al più & infino ad
tanto che sono ineguali sono giouani & qua
do sono equali sono compiute & fatte. quan
do si scalfano & crollano & scemano & si co
rono sono uecchie et allora il loro muso di
uenta bigio & grosso & stano in buono stato
& prosperita infino a otto anni & crescono
che stano infino a dieci se bene saranno pasciu
te ma se fosteranno fame tosto inuechierano.

Quando & come si mungono & conser
uati il cacio. cap.lxxii.

Infino alla festa di san michele simu
i gono le pecore due uolte per giorno
& da indi inanzi una uolta il grasso
si può mungere accioche troppe grasse non
si mettano comontoni sicche iniscoueneuol te
po ptoriscano Ma dopo la cōgiuntione de
montoni si guardino accioche siano grasse.
putra la state prestamete si mungano in sulla
aurora accioche in oueneuole hora si meni
no alla pastura & quando si mungono si dee
stare cheto excepto che il maestro il q'le sola
mette parli quello che e di bisogno & rappi
gliereno il cacio di puro lacte cō presame del
lagnello & del capretto con la pellicina che
suole essere costata co uetrigli de polli & co
ffiori del cardo saluatico o collactificcio del
fico del quale si dee tutto il fiore scolare accio
che con la soppressa si cōstringha et poi che si
comincerà ad assodare si ponga il uogo ob
scuro & freddo & soppresso che sia li lieui
uia la soppressa & si dee spruzzare con sale tri
to & arrostito & fatto piu duro si soppressi
& ch'alchi piu fortemete & doppo alquanti
giorni & assodato i sordini supe grati per
modo che luna non tocchi l'altra & si ponga i
luogo chiuso & rimosso dagli ueti accioche
stia tenero & grasso i uiti del cacio sono q'
sti cioè segli e seccho o foracchiato la q'co
sa aduerra se quando sarà poco premuto ori
ceua troppo sale o se e riarda per lo caldo
del sole. anco sono alcuni che quando fanno
il lacte fresco pestano i pinocchi freschi & mi
schiano cō lacte il rappigliano. alcuni lo rap
pigliano con esso il timo pesto & cholato. an
cora gli potrai dare ogni & qualunque sapo
re che tu uorrai.

Della infermità delle pecore & loro
cura. cap.lxxiii.

Otto lagola delle pecore nasce alcu
na uolta golum pel fluxo d'umor
che dal capo discendono & si pfora
iti la pelle & escene apoco apoco uno homo
re fatto quasi come acqua & guariscono An
cho ingrossa loro lamilla & enfa & questo
adiene spesso del mese di maggio & d'aprile
per multitudine di sangue grosso & uiscoso.
Onde spesso muoiono subitamente & uale
ad esse sene il loro anari si mette uno steccho
di due dita faccendone uscire molto sangue
onde certe guariscono & certe non dimeno

muosono. Ancho hanno certe trebbi lequali si possono conoscere et curare al modo che si disse nel tractato de buoi. Possono ancora adesse altre infermita aduenire lequali fanno conoscere & curare li expertissimi pastori i quali tutto il tempo della loro uita mettono nella guardia delle pecore & solamente in cora i cose studiano.

Degliagnelli come si tenghino & quando si castrino. cap. lxxiii.

Vando nascono gliagnelli ciaschuna settimana per spatio dun mese si dia loro il sale da indi innanzi in ogni tempo dogni quindici giorni una uolta & quando si rimuouono dalle madre incontanente si rondano per li pidocchi & ancho crecon meglio & ciaschuna settimana si dia loro il sale & itorno apasqua dinatale si giugni onco colle madri secondo che dice Palladio. ma Varro dice che quando le pechore cominciano a partorire e pastori le mettono in quelle stalle lequali hanno ordinato accio indisparte & iui dentro gliagnelli nati di fresco ponghino innanzi al fuoco & litemghino iui dietro per spatio di dua odi tre giorni infino ad tanto che cognoschino la madre & si fattollino del pasto. Apresto quando le madre uanno alla pastura colla greggia ri tengono gliagnelli iquali poi che le pechore saranno rimediate la sera sono nudri dello ro lacte & si mettono anchora indisparte accio che non siano chalpeffati dalle madri la nocte questo medesimo fanno la mattina innanzi che le madri eschino ala pastura accio che gliagnelli si lazino dilacte per spatio di dieci giorni & passato il detto tempo sicchano certi pali & gliengono con alchuna cosa leggiere luno dallaltro partito accio che tutto il giorno in qua & in la correndo insieme non si guastino membro alcuno. & se lagnello non andra alla poppa della madre uisidee portare & ugnere le lue labbra d ibituro o di grasso di porcho & a hostare le labbra al lacte & dopo pochi giorni gitare loro la uercia molle innanzi o herba tenera prima che tenghino alla pastura & ancho quando faranno tornati & in cora al modo si nutriscono infino ad tanto che siano di quattro mesi & i quel mezo non si mungino le loro madri & quando gliagnelli sono dalle madri rimossi

& partiti si dee hauere diligentia che per desiderio non inuechiuzziscano & impero si deono morbidamente nutrire & co buon pasto & guardagli dal freddo & dal caldo. & quando perdimentichamento dellacte non desidero la madre allora si metta nella greggia collaltro bestia.

Dellutilita delle pecore. cap. xxv.

Utilita delle pecore e grande impero che roche della loro lana si fanno iue stimenti necessarii & delectabili alla sanita & alla uita del huomo la quale quanto e piu sottile tanto e migliore & di piu ualuta delle loro pelle chopeli si fanno le pellicie & gli foderi de panni che sono utili nel tempo del freddo & delle chuoi pelate si fanno calzamenti & carte il loro lacte e conueniente a uole auare incibo & assai salutare il quale quanto e piu fresco tanto e migliore & quanto e piu spesso tanto e dimagiore nutrimento & la sua acquosita la quale e il siero solue il uentre & ne mena fuori la collera. & il cacio che sene fa e nutrimento del corpo del huomo lo quale quanto piu e fresco tanto piu e migliore & quanto piu e seccho & uecchio & piu duro tanto piu e peggiore & quello che e troppo salato o troppo uisoso o che troppo si spezi non e buono secondo quello che dice Rasis. Ma quello e buono che tiene il mezo intra luno & laltro. La carne della pechora non e mica di sapore dilecteuole & e troppo humida & sconueniente se non forse gia auillanissimi uillani auezi amangiarla iquali dicontinue fatiche si trouagliano: la carne degliagnelli e assai conueniente allora che sia dallacte partita. ma quella de castroni e optima & nutritiua molto se fara duno anno secondo che dice Auicenna. Ma passata la detta eta e peggiore & quanto piu inuechia tanto e peggiore & piu dura a malture. Lepelli & le lane degliagnelli sono ottime & piu achoncie al coprimento del corpo del huomo.

Delle capre & capretti quali si elegghino & come si tenghino & della loro eta & pregenza. cap. lxxvi.

Holui che uouole ordinar & fare la
 c greggia delle capre conuiene che il
 suo eleggere consideri prima letadi
 cioe che apparecchi quella che possa fare fru-
 cto & figliare & di queste apparecchi innan-
 zi quella che piu lungamente fructifichi. &
 ipo e da sapere che lagiouane e piu laudabile
 che lauecchia nella loro forma siede guarda-
 re che siano ferme gradi & co corpo leno &
 morbido et che habbino il pelo spesso & hab-
 bino sotto il mento due testole pendenti per-
 che queste cotali sono piu fertile & fructuo-
 se & che habbiano grandi uberi accioche
 habbia molto & grasso lacte. Ancho siede
 guardare che el beccho habbia simiglianti tet-
 toli sotto il mento el gorgozule habbia lun-
 ghio & la sua ceruice sia corta & piena & gli
 orecchi piegati & graui & che il suo capo sia
 piccolo splendido & spesso & con lungo pe-
 lo & che sia conuenueole ad entrare alle ca-
 pre in anno il quale non dura oltre a sei anni
 & delle capre quelle che due uolte partori-
 scono l'anno sono migliori & di questa cora-
 le schiatta siedono piu tosto eleggere ima-
 schi permettere alle capre & a questo bestia-
 me sono migliori le stalle le quali guardano
 all'euamento del sole di uerno & che hanno
 lo spatio di pietra odimattone accioche la lo-
 ro stalla sia meno humorosa & loro anche
 simetta loro sotto certe uerghe accioche no
 si bruttino & siedono tenere & pascere qua-
 si al modo delle pecore. Ma questo bestiame
 ha certa proprietade che cioe che piu sibile-
 ta di pascere in saluaticchi boschi che ne pra-
 ti imperoche studiosamente pasturano di
 saluaticchi boschi & ne luoghi cultiuati stan-
 tono & rompono & rodono ipiccioli arbu-
 cegli. & impero da carpando son dette cha-
 pre. Per laqualcosa in sulla allogagione del
 podere si uole fare exceptione che ill'aura-
 tore non pascha la capra in sul podere. Dop-
 po l'autunno si ricolgono i becchi nella greg-
 ge imperoche quella che concepe doppo il
 quarto mese partorisce nel tempo della pri-
 mauera & quando i capretti sono di tempo di
 tre mesi si octomectono & cominciano a es-
 sere nella greggia. Credesi che sia assai gran
 greggia quella infino acinquecento impero
 che le capre sono randage & si dispergho-
 no. ma il contra aduen delle pecore le quali
 si ragunano & amonfichiano insieme in uno
 luogo. A ogni decima di capre basta un bec-

cho. Ancho non siedono serbare da octo an-
 ni innanzi imperoche da indi innanzi diuen-
 ta sterile. Ancho non sia nessuno che prome-
 ta le capre essere sane, impero che secondo
 che scriue Varro non sono gia mai senza
 febbre. Anchora spesso uolte aduenie che ri-
 ciauano piaghe ne corpi loro imperoche
 tra loro combattono con le corna & ancho
 pascono in luoghi spinosi le quali siede bbo-
 no curare nel modo che ne cauagli si disse in
 piu capitoli. Lutilita delle capre specialmen-
 te nelle pelle nellacte & ne cauretti impero-
 che delle loro pelle sia optimo calzamen-
 to & sene cuoprono le selle d e cauagli. Allor
 lacte e molto & optimo al corpo dell'huomo
 & specialmente non rapreso & che habbia
 poco dalla substantia del cacio che senefa
 non e tanto laudabile quanto quello delle
 pecore. la loro carne e troppo secca & du-
 ra al masticare & pero e rea ma la carne de cha-
 pretti e optima & specialmente di quelli che
 poppono. & delle loro pelle si fanno optime
 carte & delicate.

De uerri come si eleggano & come siten-
 gano & della loro eta & della loro pregne,
 za. cap. lxxvii.

Verri siedono eleggere grandissimi
 & dampio corpo & siano innanzi to-
 di che lunghi & che habbino gran-
 groppa il grifo corto & la ceruice spessa di
 ganghole & che sia innanzi duno colore
 che di uariati colori & che siano luxuriosi
 di tempo dun anno equali infino al quarto
 anno si possono mettere alle troie. Letroie
 douemo eleggere che habbiano illoro lati
 lunghi & che habbiano grande uentre da
 potere sostenere il peso de figliuoli intucte al-
 tre cose debbono essere siedono essere so-
 miglianti auerri. Ma nelle fredde regioni si
 debbono scegliere dispesto & nero pelo &
 nelle temperate contrade si prendano di qua-
 lunque pelo saranno. Anco si scelgono di bu-
 na schiatta accioche partorischino di molti
 porci. Questo bestiame si puo in tutti el luoghi
 tenere & hauere. Ma meglio dimorano ne
 campi paludosi che negli asciutti & special-
 mente doue abunda selua darbori fructuo-
 si laqual poiche saranno fructi maturi soc-
 corra al mutamento dell'anno cioe nel tepo

deluerno leghiande le castagne & simigliante cose o lesaue o lorzo o ilgráo. Imperoche queste cose non solamente ingrassano ma danno dilecteuole sapore alla carne. Nel tempo della state richolgono il pasto lamattina & innanzi che il caldo cominci siricholgono & uanno inluogho ombroso & maximamente inluogho oue sia acqua & poi dopo ilmerigio quando allentato e uanno alla pastura. Nel tempo del uerno non pascono innanzi acofumamento della rugiada & che ilgiaccio si strugga. ma fareno lastaia o uero iporcili sotto il portico nequali ciascuna troia sirinchioda iguali porcili dallaparte disopra scoperti Accioche ilpastore liberamente possa uedere illoro numero & che possa spesseuolte a iutare & souenire a quegli che sono calpesti dalle madri cauandogli loro disotto & anchora di rinchiudere con ciascheduna eproprii porcilli. Et secondo che dice Columella non nedee piu docto nutrire. Ma pare a Palladio che sei siano basteuoli. peroche aduegna che piu ne possa nudrire tutta siata spesseuolte & meno per maggiore numero che non e usata. Et Varro dice che tanti porci puo partorire la troia quante poppe ella ha & se meno ne partorisce dice che non e a sufficiencia fructuosa & se piu ne partorisce dice che marauiglia fra lequali marauiglie si scriue quella antichissima cioe cioe la troia denea dilauina partori trenta porcilli. Possonsi nutrire prima octo porcilli piccolli imperoche ne lamadre puo dare loro sufficiente lacte ne quelli che sono generati si puon fortificare. lueri che si deono mettere alle troie lideono dua mesi innanzi mettere daparte & loptimo tempo dimettere alle troie tie da Klende disebbraio insino adodici di marzo & cosi aduiene che partorisce lastate: imperoche quattro mesi sta preña & partorisce quando la terra epregna dipastura cioe abbonda dipastura & non si deono far coprire quelle che siano dimen tempo duno anno ancho e meglio adaspettare che siano diuenti mesi. accioche partorischino poi nel tempo di dua anni. Et daltempo che hauran cominciato sidice che partoriscono in fino allano seprimo. & quando si congiungono si uoltono uolentieri nelloto ilquale illoro riposso si come degliomini illarare. & quando tutte le troie haranno concepuro iporca,

ri (partiscono dacapo lueri & limettono da) parte. Il uero quando e docto mesi comincia adentrare alla troia & cio puote infino alli quattro anni fare daindi innanzi la sua uirtu torna adietro infino adatro che perde la possibilita delcoito. Ilporcho suole uenire adtra grassenza che se medesimo stando ritto non puo sostenere onde sidice che inlusitanía suecise porco che fu trouato cinquecento septatracinque libbre & dalla cotenna allosso sitrouo lacarne un piede collardo & tre dita secodo che scriue Varro. Ancho sagiugne che fu ueduta inarchadia una troia: laquale perla molta grassenza non solamente non si poreua leuare: ma in essa si trouo che un topo fece ilnido & figlio & partori. La seconda della troia si conosce icioche quello che fa nel primo anno: non molto muta neglianni seguenti. Eporcari lasciono iporci due mesi colle troie: daindi innanzi quado gia possono partiscere glirimuouono. Eporci nati neluerno diuentono magri perlo freddo: & perche le madri gliscifano pelpoco lacte & perche poppare si maghagnino lepoppelle peli loro denti. Illoro anno e diuiso indue parti. imperoche duuolte partoriscono lanno & portano esigliuoli quattro mesi & due gli nutriscono. Conuiensi fare ilporcile alto dattorno ditte piedi & poco piu ampia diquelalateza senza laterra che quando ne uorra uscire non si scipi ilmodo dellateza sia in modo che ilpastore possa ageuolmete guardare dentro: sicche alcuno porcello non sia scalpestato dalle madri & accioche ageuolmente possa purgare ilporcile. Nel porcile o uero stie dee essere luscio ilsogliare disotto altro un pie & un palmo accioche iporcilli non ne possino uscire fuori quando latroia Et ancho dee ilguardiano deporci per tutte le uolte che purga lastia metterui dentro la rena o alcuna altra cosa che sughi lhonore. Et quando la troia haura partorito la dei puedere dimaggior quantita dicibo perlo qual possa piu ageuolmente hauere labondanza dellacte. Nelle quali stie si siuole loro dare intorno due libbre dorzo bagnato inacqua lamattina & aluespro se non si hauesi altra cosa che mettere loro innanzi. Le troie si deono abeuerare dua uolte ilgiogno per caggione dillacte. quando iporcilli sono suezati dalla poppa sel podere & illuo,

go ilda siffuole loro dare lauitaccia & igra nelli delluue & nōi metton fuori dal primo di che fanno iporvegli infino aldecimo giorno senon per abeueralle & passato ildecimo giorno silascino alla pastura uscire inluogo proximano alla uilla accioche perlo spesso ritornamento possa nutrire ifua porvegli & poi che porvegli farāno cresciuti seguirāno lamadre alla pastura & quando saranno rimenati sidipartino dalle madre & pascho no idisparte Ancho dee ilguardatore deporci aduezare letroie sicche faccino ogni cosa aluerfo della zampogna imperoche questo modo meno lepartisce & diuide che ponendo in monticelli & ageuolmente uene uengono piu arodere & impercio sidice chessi ragunino colla buccina o uero zampogna accioche inluatuto luogo disperli o uero sparti non periscano Chastronsi utilmente e uerri ditempo duno anno & non deono essere dimen tempo disei mesi laqualcosa facta murono il nome & diuerri son detti magiali. Della sanita deporci una sola cosa facta per modo dexemplo diro. Cioe che aiporci che poppono se cioe che larroia non possa haure illacte siconuiene dalle ilgrano frito imperoche crudo solue illoro uentre. o mettere loro inanzi lorzo bagnato infino ad tanto che sifacciano dire mesi. infra cento troie sicrede che dieci uerri bastino. Lutilita de porci e incio che primieramente la loro carne e conuenueole adusare incibo freschio & illoro lardo e optimo per condire tutti cibi & laloro sugna e buona perugnere calzamenti & conseruagli & in molti unguenti da curare infermitadi. Anchora senae unaltra utilitate cioe che messi nelle uigne innanzi che mettano o che separecchino accio & ancho facta lauendemmia & stirpata la gramigna uagliano quasi tanto alla uigna quanto elchauare.

De cani.

cap. lxxviii.

Le cane e guardiano diquel bestiaue cha bisogno della sua compagnia per uia didifensione infra lequali bestie sono maximamente lepecore & le capre imperochele sogliono esser prele dalupi cōtro aiguali ordiniamo ecani per difensione.

Nella greggie deporci sono alcuni che si difendono sicome iuerei imaiali & le troie. Le generationi decani sono due luna e quella de leuriere dagiugnere & da cacciare lesiere laltra generationi e quella che sitemghono perguardare & questi siconfanno apastori & diqueste intendo dittractare ad perfectio ne diquesta arte. Primieramente dico che si conuenghono apparecchiare & disporre aquesto ufo deta conueniente Imperoche ipiccoli catelli & icani non difendono lepecore ne etiamdio loro medesimi & lepiu uolte sono preda delupi. deono anchora essere belli nella faccia & dampia grandezza & cogliocchi nericanti orosficanti & danari proportionuoli & leloro labbra siano quali rosicanti & che habbino ilmento indentro delquale eschino fuori dua denti luno dalla parte dextra & laltro dalla sinistra unpoco maggiori che que disopra & che siano diritti anzi che torti & che habbiano identi acuti & dallabro coperti & che habbino icapi & gliorecchi grandi & piegati & colle ceruice & col collo grosso & le giunture demembri lunghe & che habbino ipie grandi & lati & leloro dita spartiti & liloro unghioni siano duri & piegati & ancora che illoro corpo sia pendente & la loro schiena ne sciama nechinata o uero piegata & illoro lattare sia graue & con grande apimento dighola & ilmiglior colore e colore lionino. Lecagne deono essere piene di mammelle & icapi de le mammelle uguali. Anchora sideoe prendere guardia & non comperare icani da la nefici ne da chacciatori impero che eprimi sono inutili aseguire lepecore & isecondi se ue dranno lalepre o ilceruio piu tosto che alle pecore gliandranno dristo. perlaqual cosa dechani che si comperanno daipastori quello e migliore che e usato diseguire lepecore & che non fara auezo adalchuna cosa imperoche ilchane conageuole cosa saueza & sausa. Icani sideoe bene pascere dipane allora che sono con la greggia accioche perlasame uogliendo cerchare del cibo della greggia non sabbia apartire Ancho non si deono lasciare pascere lacarne della pecora morta accioche perlo sapore meno non ne siano astineuti dafar danno alla greggie mandati loro lossa ben trite & roste imperoche per questo ilor denti diuentono piu saldi & forti perlo sapore delle midolle &

prendano il giorno il cibo doue pascono & la sera nellocho doue fastallano. le cagne sogliono tre mesi stare pregne & quando partoriscono & ne fanno molti siconuengo, no eleggere quelli che uorrai per tenere & tutti gli altri gittera uia pero che quanti meno sene lascia loro tanto nutricandogli diue tanto migliori. Anco si mette loro alcuna cosa sotto per laqual cosa stiao piu morbidamente & si nutriscono piu ageuolmente I cателиni cominciano a uedere in uenti giorni indue mesi dal parto non si disgiungono dalla madre & menate piu in un luogo & admettonli a combattere accioche piu aspri diuentino. Anco gli auenzano che legare si possono prima cō lenti leghami accioche se arodergli si forzano gli castigano perche non uisi auino. Alcuni con noci greche con acqua tinte gli ugono gli orecchi & etro aditi accioche le mosche che quui stare sogliono non gli offenda no che se non si facesi diuenterebbono ulcetri. Et accioche non siano feriti dalle bestie si pongono loro chollari di ferro haunte sotto solene chuoio & cho chioui confitti accioche al collo non nuoca ladurezza del ferro. Il numero de cani nella moltitudine delle pecore si uole apparecchiare. Ma nelle parti saluatiche rimosse dalle uille doue le bestie ree sono molti sono richieggiono. Ma nel uilatico gregge due ne bastano maschio & femina imperoche insieme piu sono continui & luno con laltro diuenta piu al pro. & accio che se uno ne inferma senza cane non rimanga la greggie. iquali auezi lanocte auagliare & i ldi rinchiusi dentro adormire.

De pastori quanti & come sieno. ca. lxxviii.

Le maggiori pecore di necessita conuenengono essere deta compiuta alle minori e fanciugli alcuna uolta bastano. Anco quelle che colli demoni uisano piu fermi si richieggiono che quelli del fondo continuamente alla uilla ritornano. Adunque ne falti e lecito uedere lagioueru & quella quasi armata quando i fondi non solamente i fanciulli ma le fanciulle ageuolmente le pascono. Neldi pascere debbono la greggie insieme & conuenemente tutte uederle per numero & alcuna uolta al suo luogo la greggia si debbe redire sotto un maestro & qiti maggiore per conoscenza & dirutti piu amestra

to & quello tutti gli altri comparire debbono & così si conuiene che gli altri deta auanzi accio che per la uecchieza meno possa sostenere la fatica. Ne uecchio ne troppo giovane ouer fanciullo la malegeuoleza decolli o de monti portare possano la quale di necessita conueniene si faccia. Coloro che il greggie seguitano & maximamente gli armentizi & i capri iquali lerupi continuamente apasce re uanno forme duomini da erigere sono che sieno fermi & uelocemente correnti & dimembri expediti che non solamente la pecora seguire possano. ma darubatori & lupi difendere iquali le fatiche che bisogna sostenere possano. iquali correre ouero lancia si non e ogniuno a questo uficio adatto. Il maestro prouedere conueniene che seguiti tutti strumenti che alle pecore & a pastori e bisogno & maximamente alla uita de gli huomini & ad medicine delle pecore. Alla qual cosa hanno iumenti dossalari de signori altri cauagli altri muli ouero asini ouero altri che il peso a dosso portare possono. Quegli che nel freddo continuo permangono ageuolmente hanno la conserua nella uilla che a pastori le cose necessarie faccia. Ma quelli che ne falti & ne saluatici luoghi pascon le femmine agiugnere uisi conueniene le quali il greggie seguitano & che ecibari a pastori gouernino accio che quelli piu sollecciti facciano. il maestro de le pecore senza lettera sufficiente non e per cioche le ragioni del signiore ne altro direttamente fare non puote. il numero de pastori essere dee secondo la moltitudine delle pecore & la generatione delle pecore & secondo la diuersita de luoghi da pasciare & i uenditori de gliagnelli et i facitori del cacio & de caci maggiori & de minori & così secondo gli usi che tutte le cose che sono bisogna si forniscono.

Delle porario & lepre & degli altri animali che sono da rinchiudere. cap. lxxx.

Le porario e un luogo rinchiuso nel quale si richiudono le lepri & i cancri & cerui & porci saluatici & altri animali non rapaci fiera. Il pianto chosi antichamente chiamata impero che le lepri maximamente finchi udeuano in quello. Ma di tutte queste cose la guardia la crescimanto & il pasto aperto & conosciuto e & im-

briueamente e d'asplegar & impero assepatato
 intorno alluogo dimateria ouero fosso o ue-
 ro ripe grande o piccolo secôdo lapossibili-
 ta del signore sifaccia tanto alta & composta
 che ne lupo ne bestia entrare uipossa ne di-
 sopra saltare & quiui sicome si cōuiene esser
 luoghi nascosi con uirgulte & herbe doue le
 lepri nascondere sipossano & arbori cō grã-
 di rami e quali dal percotimeto dellaguglie
 difendano nelquale se lepri maschi o fem-
 mine pochi metterai imbreue tempo illuo-
 ghò se nempiera tanta e la secundita dique-
 sti quadrupedi che spesso litruoua che poi-
 che anno figliato dinouello incontanente
 sono cogli altri grosse & così molte se nerruo-
 uono nel uentre gli altri hauere. Et impero
 chi sapere uole conoscere imaschio dalla fe-
 mina sicome scriue arcidio ifori della natu-
 ra dee riguardare imperoche senza dubbio
 il maschio uno & la femmina dua se cautamē-
 te & sottilmente raguarderai ma delle lepri
 tre generationi nelono una maniera italica
 coprimi pie piccoli & con quelli didietro al-
 ti & nela parte disopra del dosso bigia & nel
 uentre biancha conorecchi lunghi laquale
 lepre sidice che poiche che e pregna daca-
 po concepe Ingallia celsapina & in macedo-
 nia sono una generatione grande molro &
 in ispagna & in italia mezzolane Anchora in
 gallia sene truoua dunaltra generatione che
 sono tutte bianche una terza generatione
 che sono nella spagna & prouincia & in par-
 te dilombardia & alle loro occorrenze na-
 scono simili alle nostre lepri dauna pte ma
 minori lequali cuniculi chiaman lepre e de-
 sta imperoche con lieue piede uade Cunicu-
 li impero son detti che figliano sotto terra
 doue nascondono porci saluaticchi. Auere si
 possino nel leporario porci saluaticchi chau-
 rioli & cerui senza dubbio & questo raccon-
 ta Varro che concio siacola che fusse in luo-
 ghò che si chiama ager dilorenzo nelquale
 un triolino era in altro luogo doue sicena-
 ua & maestralmente uedde fare una selua.
 Era sopra acinquanta iugieri diterra. il iugie-
 ro sie spatio dilungheza di terreno di pie du-
 gento quaranta & dilargheza dipie dugento
 uenti & la materia cioe ripa era composta &
 chiamato fu uno che con una scola & cerē-
 ra uenne & quando acantare comincio la
 bucina ensio & subitamente lattornio glial-
 tri & tanta multitudine dicerui & d'altri ani-

mali di quattro piedi che ilraguardamento
 pareua bellissimo lutilitate leporarii e gran-
 dissima & e che dipochi animali imbreuissi-
 mo tempo senanno molti leui carne aman-
 giare si conuengono & hanposi ageuolmen-
 te & le pelli sono buone per foderare delle
 uestimenta & utili per correggie.

Della pescina & pesci da richiuder. ca. lxxxi.

Olui che pescina uorra prima dee
 eleggere illuogo cōueniente ilquale
 in nessuno tempo acqua uimanchi
 iperoche inaltri luoghi non puo durare Ma
 delle pescine alcune sono grandi alcune pic-
 cole & alcune mezzane & ancora alcune so-
 no difonti alcune sono distagni alcune ma-
 rine alcune fluziali. lelle sono piccole armate
 si dipietre cioe disiepi dilegni & uimini & cō-
 priete murate accioche lontra o altro anima-
 le nocuole entrare non possa. funi o uero
 uiti sopra quella tendano perliquali gliuce-
 gli rapaci si spauentino & in quelle simetton
 depesci che siano aquellacqua conuenienti.
 cioe di quelli che in quelle parti litruouono
 Impercioche alcuni stanno piu uolentieri i
 fonti o infiumi altri inistagni & inlaghi. al-
 tri li dilecta lacqua marina. & lapescina uuo-
 le esser piccola & afonda Inquanto decaua-
 tori fare sipuote & se lacqua sia difontana o
 uero difiumi in quella potranno ben uiuere
 di quelle che sono nelle parti dilōbardia cau-
 uedini scardoni barqii & alcuni altri piccoli
 pesci & forse trote Ma se fara lacunale o ue-
 ro che sia lotosa meglio fara per quella tiri-
 che lequali amodo diporco sidilectono del
 fango & anguille uilcole & anco tutti altri
 piccoli pesci se non siano dicorruptione inte-
 sta. ma lueci nō sono in picciola pescina da
 porre imperoche molti pesci diuorono ad-
 uegna che le rane uolentieri mágino che so-
 no nimiche depesci. ma nelle grande conue-
 neuolmente stare possono chesse marina
 fara del mar condotta tutte generationi di
 pesci marini per natura piccoli sipotranuo-
 lessa pseruare. Se pescina grãde haue uorai
 cōuiensi qlla fare digran lago o uero dista-
 gno nella qle siano acque molte ragunare ui-
 ue odifiumi o dipioue i quella discorrenti o
 uero acqua marina che nelle piu entra: chū-
 se dilago ouero distagno lacq palcuno luo-
 go esca qui sirichiuda sicche simpedisca lusc-

mento de pesci & non luscire dellacqua. ma se inacqua dolce permanga potranno inq̃ la porre & serbare ogni generationi di pesci così gr̃adi come piccoli incoralı acque uiuēti sono & alchuni marini pesci equali atale acqua uenenti se ne dilectono & quegli co tali similmente mettere si possono. Ma se fara dacqua marina mettere uisi debbono tutte generationi di pesci marini. sella sia molto p fonda senon fussi gia pesce grande come la balena che inessuno luogo se non ipelago di mare rinchiudere si puo. Ma se dimezana gr̃a deza sia la pescina di quegli che nella preder ta detti sono si possono mectere. la doctrina quali pesci uisi possino inchiudere. della pe scina grande utilitade si conseguita. impero che di pochi pesci inchiusi imbreuissimo tē po senano: molti uedere senepossono & mol ti aduso dimangiare auerne.

Depagioni.

cap. lxxxii.

C Ompiuto il tractato degli animali et de pesci. di quelli didua piedi & diruti altri uolatili e da dire & prima de pagoni iperoche per laloro bellezza piu nobili sono che tutti gli altri iquali danutrire si come pienamente dixē Palladio ageuole e le daladroni o animali nociui non si tema iq̃li per li campi spesseuolte discorrendo si pascono epolli loro menao & neluespro altissimi arbori salgono. Aquesti una solleciitudine si conuiene imperoche le femine ne campi gaciono dalle uolpe si guardino & impero nelle brieue isole meglio sinutricono. Auno maschio cinque femine bastano laqualcosa da obseruare e si come dice Varro se a fructo raguardi imperoche allora deono essere meno maschi che le femine. ma se adilectatiōe piu bello e il maschio che la femina. maschi luoua e figliuoli suoi perseguita si come stranieri prima che aquegli lacresta nasca o isegna alcuna. adi tredici di febraio ascaldare si cominciano & della faua legghiermente arro stira si conmuouono ad libidine se loro ogni quinto di sidia tiepida il desiderio dufare colla femina il maschio dimostra quando la bellezza della coda sopra dise uolge con stridore corrente. se luoua depauioni alle galline si ponghino scusa le madre dal couare tre uolte per anno il parto fanno. Il primo parto e di cinque uoua: il secondo e di quattro. il terzo di tre o

didua. Ma apore alle galline si uole hauere la gallina aparechiata al primo crescere della luna anoue di noue uoua le si pongono leci que siano di paghone & laltre di gallina. Il decimo di luoua della gallina gli si colghano & altre uoue di gallina uisi ponghino in numero come prima. accioche nella cientesima luna si possano copagioni luoua aprire. & luoua del pagone che alla gallina sotto poste sono spesso chomano si uiolghano sotto sopra segnando luoua dalla luna parte sicche non falli imperoche altrimenti fare appena potrai & le maggiore galline elleggiere ticonuiene i peroche alle minore meno uoua sotto porrai. Il nido si dee loro fare sotto tecto & da terra leuati accioche serpēte o bestia andare non uipossa si come dice Varro & illuogo uouole esser necto & apio & che illoro paltore spesso necti illuogo dallo stercho poiche saranno nati se molti a una ridurre uorrai quidici a una midicie bastano. i primi cō farina dorzo conuino bagnata apolli darai ouero farina facta & fredda poi loro si dia porco minuzato trito ouero chacio fresco che sia bene tractone il sugo. ipoeche el siero loro molto nuocie. grilli leuati loro epiedi si danno loro & così sono da pascere insino aun mese & poi orzo potrai loro dare solēnemente in fino al quinto di poiche nati siano li piu inno campo mettere acompagnati dalla loro nutrice a pascere. la pipita & lacrud. ta inquesto modo si ripara per liquali la gallina sicura Imperoche allora e pericolo grande quando comincia a produrre lacresta. impoche hanno infermita come infanciugli quando e denti mectono. Lutilita loro questa e chelle loro carni assai buone sono. Ma al maitire sō dure. le penne son bellissime. & ipero alle fanciulle per ghirlande & altri ornamenti sono conuenienti.

Defagiani.

cap. lxxxiii.

F agiani nudrire questo da obseruare e che nouelli sono a produrre figliuoli cioe che lano indrieto sono nati. Imperoche innanzi fecondi esser non possono & del mese di marzo o daprile metano emaschi colle femmine & ancho a uno maschio dua femine basta. una uolta lanno figliano & uenti uoua al parto si pongono & meglio dalle galline si producono. sicche qui

dici uoua di fagiāno una Nutrice cuopra & laltre fiano digeneratione della gallina. In sopporgli la luna & ildi siconsideri sicome degli altri habbiamo decto. Il trétesimo gior no imaturi polli nascono allume cioe efco- no dalluouo & perdi quindici confarinata dorzo sipascono ma sia fredda poi sida loro panico & grilli & uoua diformiche & guar- dagli dallacqua accioche enon nasca loro la pipita che se pipita haranno aglio con pece liquida ibecchi loro dourai spesso fregbare & sicome alle galline trarla lelora carni so- no optime.

Delloche.

cap.lxxxiii

Oca acqua & herba desidera & fan-
 1 za queste male si reggono. a luoghi
 ornati inimiche sono imperoche le
 cose coltivate chol beccho guastano & col-
 lo sterco brutta Assene lapiuma laquale nel
 lautunno diuegliamo & nella primavera A
 uno maschio tre femmine bastano. Se fiume
 uimancha una lacuna uisi faccia se herba nō
 ui haueffi: ditrefolio sien greco & dherbe a
 gre di lactughe indiuiā perloro nutrichamē
 to seminifi. le bianche sono piu seconde che
 le uarie & bigie meno. imperoche diuetano
 saluatiche Ledimestiche cominciono afiglia
 re incalende dimarzo infino al solstitio esti-
 uale cioe infino amezo giugno: quasi quindici
 uoua auna ocha bastano & coua ditrentu
 ro ma meglio e che alle galline luoua sop-
 ponghi Imperoche piu neproduceranno &
 quando sono nati allaia simettono. & quādo
 questo una uolta haurai facto lufanza riter-
 ranno Se alle galline luoua delloche soppo-
 ni accioche non si impediscano alluoua orti-
 ca sotto porrai lpaperi eprimi dieci di dapa-
 scere stiano incasa poi fuori gli possiamo me-
 nare doue ortiche non sia le chui punture
 fortemente temono & maximamente iprati
 o impescine o inpaduli Aie habbiano sopra
 terra doue non simettono piu che uenti pa-
 peri & sia senza homore & trita & lo strame
 o uero paglia & da guardar sono dalle don-
 nole. in quattro mesi bene singrassano & me-
 glio nella tenera eta singrassano. farinata si
 dae loro tre uolte ildi & in luogo largo di
 scorrono & impero non si lascino discorre. si
 obscuro luogo sirinchiughino & inluogho
 caldo & così maggiori ancora il secondo me-

se ingrassano. i piccoli spesse uolte ildi tren-
 tessimo singrassano & meglio e se assatiera il
 miglio sida loro incibo Alloche ogni leghu-
 me dare si puote fuori che mochi. Dallupo
 & da golpe sono molto desiderate & pero
 dalloro si uogliono guardare Lutilira dello
 che e che molto sono amate le carni depape-
 ri quando sono grassi & che nō sieno di piu
 di quattro mesi & le loro penne optime sono
 pelecti & ledure delle alie buone agli scripto-
 ri.

Dellanitre.

cap.lxxxv.

Anitre sono della natura delle oche
 1 & iquel medesimo modo epastini ri-
 chieggono & quasi iquel medesimo
 modo sinutricono. uolentieri pascono her-
 ba anitrina che nasce nella superficie dellac-
 qua nel tempo della adustione del sole ogni
 rectile cioe animale che uanno col corpo p
 terra come serpi & lombrichi lucertole & si-
 mili uolentier pascono & traghioctiscono.
 Lutilita e nelle pene & nella carne & neloro
 polli aduso ma sono indigestibile & uiscose

Delle galline.

cap.lxxxvi.

Olui che perfecte galline uouole ha-
 c uere dee elegere le seconde che spes-
 se uolte sono q̄lle dirossa piuma elle
 nere & di impari dita & di grossi capi & dile-
 uata cresta & ampia queste inuerita aparto
 sono migliori. le bianche altutto silchifono
 lgalli uogliono essere nerboruti con roffeg-
 gante cresta & cō corto beccho & acuto &
 grosso con occhi neri colla penna del collo
 rossa & di colore uario o uero dorato cose
 mori piloli con gambe corte & unghie lun-
 ghe cō code grandi & con spesse pene spes-
 so gridanti & battaglieri & imbaraglia per-
 tinaci & cogli animali che nucono alle gal-
 line non solamente non temano ma ancora
 contro alloro uadino. se dugento nudrire
 ne uorrai luogho chiuso e da hauere nel q̄
 le due gabbie diloro abituro congiunte sie-
 no lequali uerso loriente guardino & siano
 dilunghenza dieci piedi & dampitudine & in
 alteza poco meno Ciacuna habbia una fi-
 nestra di tre piedi luno piede piu alto di ui-
 mini facte rade sicche lume diano molto
 & che per quelle niente entrare possa che

alloro nuoca intra quelle due sia uno ufcio per uno quale el gallinatio churatore di quelle intrar possa . nelle gabbie spesse pertiche messe sieno sicche tutte sostenere le possino & cōtro a ogni pertica nella parete sia un lecto come dinanzi dixi & sia texuto nel quale nel tēpo deldi esser possa & siaui dentro sabbione accioche nella poluere si possano inuolgere. Ilecti lecti siano intragliati nelle decte pareti ouero fermamēte confitti ipochē ilmo, uimēto quādo lacoua nuoce. & ne nidi quādo hara partorito togli illecto strame & metterai del nuouo accioche le pulci & laltre cose che nascere sogliono le quali ripolare non le lasciano uadano uia perochelle consumano per laqualcosa luoua in acqua si corrompano & qual uorrai porre nō piu che uenticinque uoua lesi ponghino aduenga che per la fecondita sua talora ne gouerni piu. Palladio allemigliore de le nostre diciasette ouero diciannoue comanda che sene ponghino. ma dicesi che inalcūa parte del mōdo si troua huomini che iforni intral maniera scaldano che illoro calore e uguale al caldo delle galline che couono & in quel forno mettono penne piccole & mille uoua di galline & dopo uenti di nascono successiuamente & esconsene fuori & lo primo parto sie dallo equinozio uernale innanzi cioe damezo marzo innanzi. & quelle che innanzi opoi nate son non sono da sopporre agalline uecchie che apollastre & quelle che il beccho ne ughioni nō siano acuti. Imperoche le pollastre son meglio da fare luoua daporre ouero per ouare che p couare & meglio che nō sono le uecchie. Ma optime al parto son quelle che sono durāno ouero didue. Quelle da couare inchiudere si debbono sicche il di & la nocte couino fuori che la mattina & auēpro quādo abecchare & bere sida loro. Et cōueni che il curatore uada alquanti di interposti & luoua riuolga sicche ugualmēte si scaldino: et auolere conoscere luoua piene dallaltre quando le ueni a porre sie dimesterle nella acqua imperoche le piene uano a fōdo & le sceme nuotano agalla ancho asperarle q̄lle che tralucono sono uane quelle che nō tralucono sō piene. Anco e da sapere che luoua lunghe & acute sono maschi & le ritonde sono femine. Al porre delluoua si uole obseruare che siano di numero impari & che luoua che si pongono abbiano seme digallo: il curatore uiu a

quattro di che lara posse se letorra & sperare & il puro che in uno modo aquello si dee un altro sottoporre & poi che nati saranno desimecchere dicalcuno nido aquella che meno uoua ha & q̄lluoua chaura allaltre sostituire & aquesta darne al piu trenta. Ma maggior greggia nonne da fare e primi polli perdi quindici si debbon guardare dala poluere accioche illoro becchi non si impediscino dalla terra dura & aquegli il miglio optimo e il loglio & granella minute di panico sono assai buōe. Ma il pasto delle galline dei quali molto si dilettano sono uermicegli & paicho & quasi ogni granello & maximamente il loglio molto loro si conuiene & e allhumano corpo nimico. per lo cibo della uinaccia diuenrano sterili & per orzo amezzo cocto & spesso partoriscono & rendono luoua piu grosse si come palladio dice. I polli piccoli daporre sono al sole insulletame accioche entro uisira uolghino & iquesto modo meglio crescono. Ma quando le penne harāno auēzare si uogliono che una odue galline seguitino accioche laltre a partorire siano spacciate anzi che a nutrire occupate & quando a couar comiciano si debbono porre alla nuoua luna: imperoche quelle che prima si pongono non soccedono & inforse uenti di sicouono & quando sicouono da mettere e conesse corno dicerbio ouero incenderlo. imperoche il suo odore iserpenti uccide molte passioni ricie uono dauolpi & da altri animali & imperoche appresso di que luoghi e da stirpare tutte herbe & arbori doue le uolpi si nascondono per apostare: la nocte si richiudano nelle gabbie optimamente da ogni parte armate & tessute & nō si lascino di fuori di nocte dormire imperoche la maluaggia uolpe si dice gli apposta: in altro salga accioche uegga gli occhi sua luceti si come faccelle & lacoda si come bastoncello le menaccia & così impaurite caggiono et quelle prendono. Anco sono appostate da nibbi et da altri rapaci ucciegli et maximamente da aguglie contro allequale tendere funi o uite o uitalbe sopra illuogo doue il di dimorano prendonsi anchora le golpe con tagliuole et con altri ingegni. et in nibbi chon rete o con uelchio o con lacciuoli. Lapipita aquesti ancora nasce & suole laquale e una biancha pellicciella che la lingua ueste nella parte extrema cioe nella punta et que

Sta lieuemente cōlungchia sitolga & illuogo con cenere sitoc chi & con aglio trito lapia / ga mōdara sibagni. ancora uno spicchio da / gliorrito conolio alla stroza simecta & anco / ra la strafizaca fa pro se acibi contiguo simi / schi & daguardar sono che nō bezichino lu / pini amari imperoche agliocchi fanno na / scere granella che laciachano sichome di / ce. Palladio lequali quando lanno con / uno ago lieuemēte quelle pellicole sottili si / lieuano: & questo modo sicuorono ugnēdo / poi cōlacte difemmina mischiato con sugo / di porcellana o uero con sale armoniaco & / comino mischiato con mele Anchora da pi / docchi fortemēte son molestare maximamē / te quādo couano equali uccide la strafizaca / pesta & stēperata conuino & lacqua degli / mari lupini selli fuorono & passono dentro / allepenne. Lutilita delle galline e che diquel / le nascono luoua lequali nutrischono i corpi / humani molto & subito lequali usiamo i infi / niti cibi. lequali op: imamēte serbar siposson / lungo tēpo se siconiscchino & cōsfregghino / di sale minuto o di salamoia pre ore & poi si / lauino & incrusca & in paglia siserbino o ue / ro si serbino infale Anco di quel e nascono / polli che quādo sono dera tenera sono icibo / optimi & lessi castrono siano chapponi che / meglio chaltri polli ingrassano & sono dis / deuole nutrimēto Lacarne ancora delle gal / line buona & le giouani sono & se sono gras / si lepēne loro ancora sono buone i coltrice.

Delle colombaie.

cap. lxxxvii.

E colombaie siposson fare in dua / modi ouero sopra colonne con pa / rieti dilegname dimuro dipietre at / torniate o uero sopra torre di grosso muro / murate & ciascuna puote hauere nidi o uero / denidi forma. Ma meglio e inmuri ditorre / che dilegname & meglio e dentro che di fuo / ri enidi hauere: impero che se di fuori haurai / Inidi lacolombaia siperde laquale e digrāde / utilidade & piu ageuolmente ipippioni da ra / paci uccelli sono rubatti. facciasi adunque / la torre di pietra conispatii larghi ouero stre / cti secondo lauolonta del signore & secōdo / la sua possibilita non troppo alta con pareti / inonchate da ogni quattro sue parti alcune / piccole finestre che solamēte allo entramēto / delle colombaie & alluscire seruino: sotto le

quali sta un circuito depietre soprauauante / intorno ilquale ilsalimento delle doniole & / delle altre noctue fiere non impedisca & so / prarecto finestra habbino plaquale entrino / ecolombi & escano imperoche uolentieri e / colombi sopra tecto dimorāo Sia la finestra / sportellata di pietra o dilegno accioche p q / la irapaci ucielli entrare nō possino: enidi si / formino dentro equali alcuni fanno diriti / & mezanamente stretti. alcuni gli fanno tor / ti nascondendo le couanti colōbe quelli che / couano Alcuni fāno le finestre late & unpo / co concaue ouero lunghe & piu cieste picco / le intorno alle pareti & altretto lapiccono & / affermano che iquelle lecolombe piu uolen / tieri couono. ma pspirimēto apparra alcune / colombe esser che piu uolentieri inmuro co / uono che iciestelle sannidono & alcune che / incontrario & alchune che piu uolentiere ina / perto inqualunche litogo & sopra qualun / que cosa con nidio o senza nidio couano & / alcune piu uolentieri fanno innoculto & im / pero non e inutile penso che nella colomba / ia nidi dogni generatōni fare accioche diuer / si affecti delle colombe sodisfaccino aduen / gha che quelle che nel muro da sterco & da / pidocchi piu ageuolmente sinettino: laqual / cosa spesso fare siconuiene imperoche daque / gli quando sacrescono il piu delle colombe / couanti soffendano E anchora ottimo che / nelle colombaie siponghin traui in piu par / ti & maximamente intorno etassi sopra liqli / altēpo delle pique & delle neu i & altēpo del / superchio caldo lecolombe ingran quantita / dimorare & ripolare si possono & così dal / luogo proprio none ageuolmente siscuerā / no & mondisi anchora spesso illoro luogho / & sia daogni parte bello. Imperoche nella / bella chasa sichome glihuomini piu uolen / tieri dimorano così ecolombi nelle colom / baie & sappi che ogni paio dua o tre nidi al / meno uuole hauere aduegna che alchuna / uolta moltiplicano intanto che riempino o / gni nidio & ilpalcho & letraui & tutti eluo / ghi. palladio dalle doniole dice che sicuri / sifanno se infra loro uecchia ginestra sisp / arge: & anco dice che icolombi mai illoco nō / lasciano se del capresto dello impicchara si / pongha sopralpassamento delle finestre del / la colombaia. anchora dicono che inducon / degli altri colombi se del comino & mele mi / schiato si pascino nel tempo della primaue /

ra quãdo cominciono afigliare o uero se nel
le loro alie diballimo lunghino & spesso si-
gliano se orzo arrostito o faua omoco ouec-
cie orobiglie alloro sapparecchino.

Delle nuoue colôbate & colôbi. ca. lxxxviii.

Elle colombaie nuoue collôbi uec-
chi daporre nõ sono iperoche si par-
tono & ritornono aprincipali luo-
ghi. ma mettanuissi giouani quando lepen-
ne compiute hanno o uero quasi che com-
piute & diuegli che uissi mettono migliori
sono istaiaoli & dopo quegli sono itigrani
così dalla gente per lo colore delle pene chia-
mati cotali incolombaie meglio durare siue-
gono che glialtri. ibianchi altructo si schifino
imperoche durare non possono perche da
gliuccegli rapaci molto si ueggono dalla lù-
gi. & quanto piu daprima uisene mettono
tanto piu uelocemente illuogo si compie &
spetialmente da por uisano del mese dago-
sto & disettembre o uero diluglio iperoche
allora piu ageuolmẽte truouono ecibi neca-
pi prossimani perlaqualcosa non si allunga-
no dalla colombaia & non si pdono. del me-
se di marzo o daprile o dimaggio da porre
non sono per lacontraria ragione. per quin-
dici di al principio si tengono chiusi che non
possin ufcire fuori & se infino auno mese si
tengono chiusi fara piu utile imperoche al-
lora saran piu grassi & aritornare piu amae-
strati: imperoche eprimi quidici di dimagre-
za sono infecti perche non fanno ancora bẽ
beccare & quãdo rinchiusi dimorano & poi
alcun ui sida loro nella colombaia copiosa-
mente lesca & delacqua ingrassano. dopo il
decto tempo sapra loro atempo nuuoloso o
uero sereno. Ma meglio e atempo piouoso. i
peroche allora elcono & ritornono dẽtro &
non subito uolono allungi.

Como si gouernino & aduezino. c. lxxxviii.

Vlli che nascono nella colombaia
q che piccoli uisimectono di qlla non
ageuolmente si partono ma uanno
alcũa uolta adaltre colombaie che trouono
esca quando non sene da loro ne nella loro
ne campi netruouono. quasi tutti poi che nõ
hanno bisogno desca si tornano alla sua: &
anchora uale piu la sua bella & buona se nel

tempo quando non truouono esca copiosa-
mente loro sene dia laqualcosa e quando le
neui o uero ilgiaccio e sopra laterra: & del
mese dimaggio & daprile arati glistoppioni
non si partano molti figliuoli fan no. Il cibo
aquegli conueniente e faua grano ueccia sag-
gina panico & ogni altro granello loqua-
le uolentieri prenda. Acento paia dicolombi
sida digraio loctaua parte duna corba ogni
di & ildopio quãdo altructo neue truouano.
ilbeueragio anchora si dia loro nella colom-
baia asofficientia & dialene loro quãdo nõ
hanno acqua senon molto dallunge o che p-
lo gran caldo ogran giaccio trouare non ne
possano: ouero seneponga in qualche uaso o
luogo presso alla colombaia alla quale scẽ-
dere possano & impero e quasi lor neces-
sario che siano apresso alluogo doue acqua
discorra oue quiui & bere & lauare si possi-
no. Mondissimi sono questi ucciegl si come
dice uarro optimo e che dogni granello sida
loro si come grano faua minuta moco cicer-
chia ueccia & rubiglia saggina orzo spelda
loglio panico & miglio accioche si uegha
che piu uolentieri apetiscono & quello ipe-
rialmente sida loro accioche piu desiderosa-
mente qui dimorano & meglio figliano pal-
ladio dice che piu spesso figliano se orzo ar-
rostito sida loro ouero rubiglia ouero faua
& dice ancora che niente appetono se non
lastate dellaquale molto ingrassano cioe pa-
nico o uero miglio in mulla macerato sem-
pre ilprendano & lamulla & acqua nellaque
qualunque granella in mollate farãno & da-
te loro non si partono & anchora glialtri ui-
menano & questo dãnoi poco sasserma. Al-
tri sono che dicono che non si da loro lama-
ctina ne ildi tale esca accioche ildi procuri-
no andare abezicare altroue. ma diali loro
auẽpro & quello che non truouono difuo-
ri dentro truouino. Imperoche sella siddesi
loro lamactina non procurerebbono anda-
re altroue. ma altempo delle neui si dee loro
dare lamattina cõciosia cosa che altroue nõ
ne possano trouare.

Dellufficio de pastori delle colombaie ca-
pitulo. lxxxx.

Lpastore de colombi spesso dee mō
i dare loro illuogo & illetame gouer-
nare impoche ilpastore de colombi

q

se alcuno netruoua ferito si locuri & se alcuno morto si gitti & se alcuni uisano troppo fieri & bastaglieri in modo che gli altri offenda quindi lorimoua & in altro luogo se creto da quello spōga. & se pippioni ua sufficienti dauendere uenda & cibo & beueraggio sufficiēte dia Coloro che sogliono ingrassare i colombi quegli che uendere uogliono quādo sono piumati coperti cibano quegli di pane bianco masticato o uero molle Il uerno dua uolte lastate tre uolte ciascuno di la mattina dimeriggio & dantespro quegli che già grandi le penne hanno lasciano nenidi con le gambe roste & da nudrire alle madri angrassare: nelli tragono loro lepene duna alia. iperoche quegli che fermi stanno fermi piu tosto ingrassano che gli altri sicome dice uarro Anco si de curare & difendere da ognialtra nociua cosa iperoche son prest dalli sparuiers dal nibbio falcone & da altri simili ucie gli rapaci. iquali uccidere puo con due uerghie in estate iterra fitte intra loro inchinate quādo itra q̄lle porra lanimale obligato co si ageuolmente gli potra ingannare palladio dice che ancora dalle donnole sicuri si fano se intra loro uechia spartea credo che sia ginestra della quale gli animali sicalzono Anco dice. Palladio che rami dirutta molti idiuersi luogi apichati cōtro agli animali inimi che uoli Anco si difendono dalle fuire donnole & gatte & daltre animali che diractura duccegli uiuono cōtro aquali debbe il guardiano luscio & tutti eluoghi onde ētrare posino optimamēte coprire & cornici da ogni parte auazante fare accioche dānessuna parte della pariete passare possa Ancho soffendon dagliuccegli rapaci & da diurni & da nocturni cōtro aquali chiuda le finestre & se aperte le lascia & egli oda lo strepito decolombi entri arditamēte collume & gliuciegli preda & lucida & nō curi decolōbi. quegli uccegli rapaci deldi conuicho & cōreti pigli & uccida la finestra di sopra tecto ferri ecācegli sicche ecolombi entrare possino & uscire ma non gliuccegli rapaci che sempre entrono cōlalie aperte Anco sono molestati epippioni speffeuolte da pidochi allora il guardiano netraga elnidio & rinnouilo Ancho nascono lor nauuoli intorno agliocchi iquali gli acciecono & maximamēte del mese dagosto iquali sono dauendere o da māgiare concio siacosa che nessuna altra parte chel capo sia

no infermi Anco si partono alcuna uolta imperoche non hanno dabeccare aquesto liso uenga loro: & alcuna uolta plo spauentamēto degli animali cōtro aquali impari come decto e idriero Anco muoiono puecchieza impoche nō si truouono nelle colombaie oltre a octo anni durare: sicome dicono gli esperti. Ancho dee il guardiano entrare spesso nella colombaia & quante uolte uentra seco unpoco delca portare & q̄gli auexare achiamare accioche quegli piu dimestichi faccia Onde dee hauere uasi diterra datenere acq̄ nella quale nō possino entrare chopiedi accioche itorbidi & porne sopra lasse & traui leuati daterra accioche bere possino.

Della utilita decolombi. cap. lxxxxi.

Iuna cosa e decolombi piu secon da sicome dice Varro imperoche in quaranta di concepe & partorisce & coua & nurricha & questo q̄u tuito lāno fāno et solamēte iteruolono dela bruma alo equinoxio uernale cioe dāmezo dicēbre amezzo marzo & fanno due colombi p uolta i q̄li insieme crescono & hāno la forteza quādo le loro madri partoriscono gli altri. ma gli esperti dinostro tēpo nelle nostre parti dicono che dopo i sei mesi partoriscono & nō prima & mētre che uiuono quattro uolte & cinque & sei & piu fanno figliuoli panno se elca habbino abundantemēte. ma se nō si da loro nulla tre uolte almeno partoriscono cioe distate Lacarne de pippioni amangiare sono molto buone & dilecteuoli & uolētieri sicoperano Ancho illoro sterco e optimo atutte le piante & semi & puossi spargere ogni tempo dellanno quāte uolte una cosa si semina i quello seme si spanda & poi quādo uogliono & diuēti corbe & diuenti cinque & ditrenta optimamēte si ingrassa labifolcha del grano se cōmano plo campo si sparga ugualmente & con quello grano allora seminato si uiolga & nota che tre paia dicolombi lanno fanno una corba dicolombina se lacobombaia ha dentro enidi & quanto meglio si cibano piu colombina fanno imperoche piu fermi stanno che se cōuiene chaltroue uadino a pascere. Ancora e unaltra utilita laquale giene ralmēte si dice che si possino per messagi cōlectere socto lalia o uero socto lacoda legate aluoghi da lungi mandare se delluogho

al quale si mandano recati sieno. anche racconta palladio laqualcosa non so se uero che me nono degli altri se dicomino si pascono continuo o uero se li rei dellaie si roccono col balismo.

Delle tortole.

cap. lxxxvii.

Erle tortole luogo da costituire e p grãde se moltitudine nodrire neuor reno & quello si come decolombi dexto e che habbin uscio & finestra & acqua pura & le pareti monde con copritura & in quelle habbia molti pali fitti sopra iqli possono stare & habbiano luogo aconcio doue si pascono & percibo sida loro panico asciutto: acento uenti tortole quasi un moggio et continuo si purghino il loro habitaculi dallo sterco sicche non si offendano el quale si serua & e buono alla agricultura. aingrassarle con uenueole tempore un mese & le madri loro molte ne partoriscono nelle quali molto fructo e. gli uccellatori di Lombardia maxima mente quegli dicremona tutta lastare lesiere & le tortole colle rete pigliono & in una cassetta piccola luminosa cioe con buon lume lerinchiuono & aquele danno continuo acqua pura & panico quanto beccare ne uogliono & cosi quasi fino al uerno o uero dopo lautunno lo serbano & cosi mille cinquecento alchuna uolta neragunano lequali oltre amatura singrassano & cosi grasse optimamente uendono.

Come singrassano etordi & lepnici. c. lxxxviii

Hi uole epredesti ucciegli o uero c altre equali quando sono grassi molto caramente si uendono faccia dare re luogho chiuso odiregoli o direte grande coperto grande secondo la moltitudine degli ucciegli che rinchiudere uorrai in questo retto lacqua per conducto uenir uole & quella per canali stretti farla uenire apoco apoco la quale ageuolmente seccare si possa. ipso che se lata o diffusa fusse lacqua si inquinerebbe & berebbesi piu inutilmente & quello che auanza loro abere per conducto senesca accioche nelloto non si affatichino. Luscio de hauere piccolo & stretto per lo quale il guardiano appena entrar possa & finestre rade per lequali non siano ueduti di fuori & che non

possino uedere arbori o altri ucciegli imperoche per lo desiderio di magrerebbono & tanto dilungo hauere si conuiene quanto basti loro apotere ueder lume doue stanno & doue si pascono & doue sabeuerano. appreso delluscia & delle finestre sia pueduto che topo o altri animali non ui possino entrare & dentro si ficchino molte stanghe oue siri possono & ancora pertiche inchinate dal solo alle pareti alle quali molte pertiche si congiungino al trauerso & literuali siano al modo de cancegli. alcibo de rordi si ponghino minestre fatte confichi & di farro mischiato & granella lequali usati son diprendere & di quelle dicche piu desiderosi sono: di uenti innanzi che torre uoglia itordi largamente gli dia il cibo & di farro soctile gli cominci a nutrire & quando bisogno e che di questo si prendano dal tordao si traggano & quegli che sono sufficieti nel minuicholo del tordario col maggiore congiunto & conuscio & lume piu reipendente quiui quando quello numero harae. schiuso quelli che uole tutti uccida & questo ischiuio occulto accioche se gli altri gliueggono non spauentino chaltro tempo di uender muoiono. Lutilita & la delictatione i questi e che lutilita imperoche iui li & di piccol pregio rinchiudono & ingrassati caramente si uendono & al mangiare de signori satifanno & al desiderio dice & dichi uorra quando fara dinecessita.

Delle api che fanno il mele. cap. lxxxix.

Elle api adouere tractare diro. prima della loro staze o uero ledie delle quali dice Palladio che alloggiare si debbono in alcuna parte dellorto segreta & aperta & calda & dauenti remota imperoche epasti portare alla casa. Si come dice Virgilio non dilungi dalle dominicali case. accioche da ladroni & dallo aduenimento degli huomini delle pecore si sommuouino & in luogo doue sia habbondanza di fiori liquali inerbe & infructi & in arbori si procuri colla industria & diligentia & sieno gli arbori dalla parte di septentrione disposti: & fiume o rio o fonte uisita prossimano che formi bassi lacumi passando Varro iuerita dice che pso alla uilla del signor non si deono porre. Imperoche le boci o suono o fuga si stima pximo. porre si debbono in aere temperato

che distare non uisita caldo & diuerno freddo et che raguardi uerso leuate diuerno cioe in quella parte nella quale il uerno il sole si lieua & habbia presso adde luoghi doue il pasto sia & lacqua sia pura. Virgilio inuerita agiugne che innanzi aloro habituri frondenti arbori essere debbono & ancho dicie che nellacqua che quitiu stara sodebbono essere salci & rami siano attrauerlati & sassi grandi & ponti spessi doue possino stare & lalie dalsole delle stare ascondere. Anco dicie paladio che poggj tre piedi alti si somettano & glialuearii siano piallati accioche luciortole o altri animali salire non uipossino & sopra questi poggj glialuearii falluoghino imodo che lacqua piouere nonui possa dispartio nō molto spartiti Ancho sicome dicie uirgilio le pecore debbono essere rimoue dalluogho dellapi echauretti imperoche sopra ifiori si gittino & ancora leuacche accioche larugia da non traghino tiscano & atterrino lherbe Anco si guardino dappistrelli & daluciertole & darondoni & daturti uccieglj nociui che queste apostano & rimosse daogni graue odore disangho & diqualūque altra cosa

Degli aluearii come essere debbono. cap. lxxxv.

Aluearii migliori son sicome palladio dicie dicortecce formati maximamente deluueri imperoche tramutala forza del freddo & del calore. possonti anchora fare diserule & sequestro noue fare di falcio & delle sue uimini si fabbrichino Ouero dilegno cauato darbore o uero ditauole composte: Istitili cioe diterra pessimi sono imperoche diuerno gielano & distate scaldano & li entramenti sieno stretti sicche nonli perda glexami perlangiuria del freddo & del calore dauenti freddi Alta lapariete difenda & tucti loro introiti uerso il sole siano dirizzati il uerno Et iuna corteccia dua otre esser debbono & siano piccioli agradeza degli api & che dallentrameto de noctui animali si riparino perla strettezza & se le ape uorranno contrariare che altro uscimento usino imperoche se gli entramenti non sono stretti sicome dicie Varro & uirgilio il freddo imeli costringe cioe congiella il uerno. Ancora il caldo quegli liquefacti rimette & luna cagione & laltra liapi temono: ma per grande parte

glihuomini del nostro tempo uno solo mezolano o uero grande foro usano nel mezo dellalueario Anco debbono glialuearii esser grandi perlo grande exame & piccolo piccolo aduegna che nel piccolo spessamēte lexame gitano ipocche dua exami nel piccolo esser si possino Alta o uero lūga sia dun piede & mezo o uero didue & lata due sommes si opoco piu ouero meno unhuomo expectissimo maffermo che migliori sono lialuearii quadri ditauole facti che iritondi & migliori che giaciano un poco inchinati innanzi che diritti dequali possano litagli luno sopra laltro allogarsi & aquesti aluearii sondo sia da ciascuno capo incotal modo disposto che quindi possa agieuolmente rimuouere quando bisogno farae che delmele sitolga & il fondo innanzi debba hauere dua fori piccioli & quello didietro uno nella parte bassa per liquali daogni parte entrino & escano. disse ancora che hanno trouato che meglio lauorano quando lalueario dentro e ischuro & quello e che ifiori debbono essere piccioli & leschure dellalueario optimamēte suggiellate. laqualcosa molto fa alla loro industria Veggiamo inuerita che iforami grandi appresso del uerno diciera riturano solo un foro lasciato alla forma loro.

Dal scimento dellapi. cap. lxxxvi.

lapi pte nascono dellapi & pte del corpo dun bue putrelatto sicome dicie Varro ma il modo tacie Virgilio dicie il maestro accadio di questa cosa elere stato il primo trouatore & trouo il modo elegiēti inluogho stretto dipareti chiuso & conistretti embrici ditetto coperti abiēti quattro porte finestre. Tum uirulus bima queritur huic giemine nares. & spiritus oris multū reluctanti obstruitur: plagisq; perempto tunfa uisciera soluuntur perintegram pellē sic posurum in loco clauso relinquunt & pezuali dirame sotto lecoste mettono. Timor et chassie recienti et questo siroglie quando zephiro trae cioe un uento daponente innanzi che prati comincino diuerificare et innanzi che larondine uenga elnidio apicchi allora lhumore del uirulo scaldato comincia a uscire fuori & liapi crea lequali prima senza piedi & incontanente alle stridenti penne si mischiano et nellaria silicuanano.

Come & quādo si comperino & portino
alluogo. cap. lxxxxvii.

Eapi opitine sono lepiccole uarie &
1 ritonde sicome dice uarro acōprar /
le Ilcomperatore uedere leconuie /
ne selle sane sono o selle siano inferme / ilsegni
della sanita sono se lesono frequente nello
sciamie & se lesono neeste : & se lopera che le
fanno e equabile eleno. Ilsegni delle men ua
lenti sie se lesono pilose & bruete cioe polue
rose. daprouedere e anche che piene sicom /
perino glialuearii: laqualcosa & raghuarda
mento o uero ilnormorio seglie grande &
la spessezza de comeanti cioe atorno andanti
& delle ritornanti dello sciamie dimonstrano
Se datramutare sono adaltro luogo questo
fare diligentemente sicouiene: & itempi che
questo meglio far sipossa e daraguardare: &
iluoghi doue straportano se sono sufficienti
e daprouedere itempo & piu tosto laprima
uera che neluerno impéro che quelle che di
state strasportano malageuolmente saueza /
no astare: & impero spesseuolte fuggono se
dibuono luogo lettrasporti: & doue sufficiē
ti pasti non sieno fuggitiue si fanno & diuici
na regione piu tosto che dallūga da traspor
re sono accioche non si spauentino della no
uita dellaria . ma selle sono darechare dalla
lungi incollo dinocēte siportino: ne allogare
ne apporre glialuearii douiamo se nō nel ue
spro stante: raguardiamo quindi che dopo
tre di che tutte fuori non esca lexame. cōque
sto segno lafuga prendere pensano. & non si
crede che fuggano se sterco diprimo giēsto
uistello siponga abuchi deuasi: sicome Palla /
dio dicie: delmele daprire come dice Palla /
dio ne luoghi conuenienti lapi cierchereno
o se sono dapresso o dilungi Sinepida liqui
da o uero altro simigliante tingiente in pic
colo uasello portereno & obseruereno lefon
ti & lacque proximane & allora delli api ue
gnenti o uero beuenti conquello si tingano
chonuno fusciello intinto & poi aspettereno
se tosto ritorna quella chauemo tinta allora
stimiamo chella sia dapresso. ma sella tarda
perspatio piu lungo laquale stimiamo per
lo spatio del tempo aquelle che sono dapres
so ageuolmente uerremo. Adquelle che so
no dilungi inquesto modo peruerrai. duna
canna ifuoi internodi cioe buccioli torreno
che dallūa parte habbi un nodo & quiui un

poco dimele metterai & appresso dellacqua
della fonte anchora: accioche quando aque
sto lapi peruerranno & entrate farāno inque
sta canna ilforo della canna coldiro grosso
cura & una sola nelascierai uscire lacui fuga
perseguita & quella perfettamente laparte ti
mostra del suo hospitio. Et quādo quella ue
dere piu non potrai māderai fuori laltre &
seguitala & così tutte lasciate ti mōstrerāno
dandare alluogo dello exame. Altri apresso
dellacqua un piccolo uasello dimele pongo
no accioche quando lapi haranno beuro al
comune pasto andanti laltre meneranno lo
spesseggiare dequali conosciuto laparte del
le uolanti timōstrerrāno et così infino alla
me potrai seguire.

Come sitēghino & pcurino lapi. c. lxxxxviii

Lguardiano dellapi procuri che ap
1 presso alloro luogo sia abundāza
difiori aquali oinherbe o infructi o
inalberi landustria procuri. & queste herbe
quiui nutrisca cioe timo santoregia serpillio
uiuole perla lacinto che si dicie iri ghiaggi
uolo narciso grogo & tutte herbe dilouae o
dore & di odoriferi fiori. Et ifructi siano ra
merino ellere arbori mādorli peschi peri me
le & tutti arbori pomiferi senza amarore. &
saluatiche quercie ghiandifere rouori bossi
terrebinto lētisco ciederni tigli illicie mino
re Eraffi & tini sirimuouino. Isopradecti dol
cie mele fanno. glialtri arbori fāno mele ru
stico sicome palladio dicie. Et quelle maxi
mamente sono daleminare se pasto naturale
non e come dicie Varro iguali gliapi maxi
mamēte seguitano: sicome rose serpillio apia
stro papauero lente faua pesello basilico ciē
dragola che utilissime sono. Et incomincio
no e fiori dellequinocētio uernale cioe mar
zo & permane ifino allaltro equinotio cioe
septembre. ma alla sanita degliapi acconcis
simo e & adolcie ilmele fare iltimo & haue
re acqua liquida onde beano & hauerla pro
ximana laquale non discorra & che non sia
profonda oltre adue o tre dita oue simetta
no resti & pietruze lopra iqli polarfi & be
possano nella quale e dhauere diligēte solle
cirudie che lacqua sia pura & netta che mol
to fa adhauere buō mele & che non ogni tē
pesta digagnuola o diuēto opioue o freddo
che quelle dal pasto alla lungi ādare (forzi

ad apparecchiare illor cibo sicche nō siano co-
strecte solamente dimele uiuere ouero dima-
grate abbandonare glialuearii. Et impero di
fichi grossi iquantita didieci pondi cioe die-
ci libbre & quochono inacq̃ libbre sei iqua-
li cocti iniscodelle presso pōghono. Altri a
cqua mulsa ne uaselli che siano pximani la-
qual mulsa siroglie parti noue dacqua & par-
ti dieci dimele & quociessi unpoco nella qua-
le aggiungono lana pura p laquale succio-
no atēpo diprimauera accioche ditroppo be-
re nō sempiano o uero chaggiano nellacq̃
& questi uaselli pongono nelialueari. altri
uee passe & fichi pestano & aggiungonui sa-
pa & diquesto iniscodelle danno loro alleq̃-
li iluerno aquesto pasto andar possono. Nel
tēpo della primauera quasi tre uolte ilmele
& distate similmete ilmelario raguardare de
affumicandole lieuemēte & da ogni sterco
purgare laluearii & tucti euermi cauarne ac-
cio ancora raguardi che molti re nō uhab-
bia iperoche iutili sono pli appostamenti &
guerre che li fanno poche due sono legene-
ratōn deduchi sicome Menecrate & uirgilio
scriue: nero & uario che migliore serbare e
ilnero nel mellario uccidere imperoche del
altro re traditore e & corrompe laluo & pe-
ro soggie & cōmoltitudine & pero ucciden-
dolo ciessa la sua bataglia dellapi si come
uirgilio dicie del mese dimaggio sicome scri-
ue palladio sicominciono acresciere liexamī
& nelle extreme parti defiori emaggiori si
creono Et lapi piccole lequale re altri stima-
no Ma egregi ciestros chiamano & comādo
no chesi annieghino: iperoche ilripolo con-
muouono del cheto sciame. & ancora ipapi-
lioni cioe farfalloni abbondano iqli ancho
annegare dobbiamo. Anco appresso del co-
minciamento dinouēbre dallo sterco nettar
si uogliono Imperoche tutto iluerno quegli
muouere o uero, aprire nō possiamo. ma q̃-
sto indi chiaro & caldo e dafare con penne
ducciegli grandi lequali anno rigore ouero
conaltro simile tutte lenteriora si spazino la-
quale lamano nō potrebbe agiugnere & al-
lora tutte fessure che sono dintorno diloro
& dibuouina mischiato dalla parte difuori
turereno & cō ginestre & con altre copritu-
re assimilitudine duno portico coprireno ac-
cioche dalfreddo & dalle tēpeste si possano
difendere. Ilbuono guardiāo dee delmele di
septembre glialuearii uecchi conosciere &

ipieni & graui equali nellastate non cōpose-
ro liexamī uendere o uero liapi uccider & fa-
re ilmele & laciera iquel modo che innanzi
nellsuo luogo direno Anco de ilguardiano si
come gliexpertī affermāo distate tenere glial-
uearii consoctili fragmenti dirauole unpoco
eleuati sicche lapi e uscire & entrare possano
ma nō lelucierole & diuerno con buouina
optimamēte turare dache quādo molte ipo-
ueriscono del mele ilquale siconosciē aluede-
re se disocto siraguardi o alpeso o uero me-
glio facciendo unforo sopra laparte mezzana
& per questo un mondo uerghetto dentro
messo dia loro delmele ouero pollo arrosti-
to o uero altre carne. Anche dicono che se
laluo e grasso lascisi iluerno sopra lesue se-
die & se e magro ripongasi incasa inluogho
obscuro ordinato sicche itopi nō lo offédano

Delle cose che nuococono allapi & diloro
cura. cap. lxxxxix.

Aprouedere come dicie chellenfer
d me dalle poderose nō siano offese i-
peroche pquesto simenoua ilfructo
& ipo ledeboli morto illoro re si sotromecto
no aunaltro re leqli spesso cōtro ale cōbatto
no & q̃ste imbagnar siuogliono collacqua
malsa ilqual facto nō uguale sirimangono
dalla bataglia ma isbrattansi leccando i. Et
maggiormente se dalla mulsa sono spruzate
lequali plodore piu desiderosamente sappi-
gliono & scepidiscono beuēti & cosi dellal-
ueario meno spesso si partono. ouero sossie-
de alcuna parte sifumicādo & ponēdo lor
presso alcuna cosa olorosa dherbe maxima-
mete appiastro optimo & daprouedere e op-
timamente che pcaldo nō periscono. se quā-
do per subita acqua impasto sono oppressa-
te odifreddo subito che radeuolte aduiene
che siano ingānate & da gocciolate offese gia-
ccono abbattute & allora e da ragunarle i al-
cuno uaso & ripolle icoperto luogho & cal-
do & buona cienere tiepida & piu calda che
tiepida gittarla sopra loro. dicirrollando pia-
namente iluasō sicche quelle cō mano nō roc-
chi & porle alsole doue riuuano appresso
deloro aluearii sicche alle loro case ritornino
ma se sono isferme che diquesto si conosciē si
come dicie uirgilio che cōtinue e alenferme
altro colore paurosa magrezza molto lessor
ma icorpi delle morti fuori sene traghino.

Altre copiedi appiccate all'uscì pèdonò ouero dentro nelle loro case tutte combattono: & isconosciuti per fame sono & dicòtracto freddo pigre. Allora sono sode piu graue & susurrano sì come nelle selue imormora auostro & sicome inmane strida perle pcorrenti onde: & sì come nelle chiuse fornaci il rabioso fuoco suapora. Allora uisaccienda galbano odorifero & incannelli dicàna emeli darai loro & fara pro se digala trita il sapore ad mischierai ouero secche rose ouero minuxo li dicarne arrostita o uero uua passa o uero cietropio timo o cietaurea o uero radici derbe che da foresti chiama amello poni in odorsero uino & necastri all'uscir dellapi: questa herba siconosce che nasce ne prati & fa lo stipite sicome siluani & le sue foglie molto fattorniano & il suo fiore e di colore sì come doro & in bocca e aspro sapore. scacciano ancor sicome dicie Palladio le luciertoie & rane & tutti altri animali a liapi nimicheuoli & liuccegli ancora con crepacci spauetiamo. Del mese dimarzo maximamente si vuole infermita induciere imperoche dopo edigiuni tumali & ulmi amari fiori che prima nascono desiderosamente appetendo dissolutio ne dicorpo luccidono se non le soccorri con ueloci remedi: & darai loro granella dimela grane con aistro uino contrite et in uafelli re frigerati si ponghino che se paurose parranno o uer còtracte dicorpo & disilétio: & icorpi delle morte spesso portare acanali dicàna facti mele con poluere digalla o rose secche cotto dourai infondere. Et questo innanzi a ogni cosa bisogna che le putride porti desiar o uero leuoricieri leqili peralcun caso loexame apocheza ridotto non potrae empierci cideralo con taglienti ferramenti sottilmète accioche l'altra parte possa desiar non costri ga liapi le cassette còmosse abbandonale. male per abbondanza desiori del melle solamente ma disigliare niète pensano & uedrai moltitudine del melle interposti tre di con chiufo loro nonnele lasciarai uscire & così agenerare s'istudierano. Hora appresso aklédapri le dacurare sono glialu ei sicche tutti ipurgamenti si tolghino & le brutture che il tempo contrasse deuermi uermicelli & tignuole & ragnoli per liquali sicorrompe l'uso defaui & de papilioni che dello stercho suo uermi fanno. El modo da uccidere epapilioni e questo come dicie Palladio Vn uafello alto

& stretto nel uelpro dentro fra all'auertiti alloghereno & nel suo fòdo un lume porreno accieso & quiti epapilioni cioe farfalloni si raguneranno & intorno allume uoleranno & langustia del fuoco del uafello prossimano morire glicosfrigne. Allora il fumo dello sterco seccho delbue si aggiugha ilquale opstimo e alla salute degliapi laquale purgatione frequentemente infino al cèpo dellautumno si faccia. Et fate queste cose il casto cutode faccia & sobrio cioe dalluxuria rimosso & damangiare & da bere & da cibi agri et dodore siatolo & datutti salamenti rimossi

Decostumi & modi & idustria & uita del liapi. cap.c.

1 Iapi sono disolitaria natura come la guglie ma come glihuomini. Ipero che iqueste e compagnie dopere & dedificii & i questi ragioni & arti fuori spafcono dentro lopera fanno. Niuna diqueste sta suogo brutto o che dipuzo sia infetto. Et se alchunauolta nellaria disperse sono còciemboli & suoni siriducono in unluogo: illore re seguitono douunche ua & quado salassa il solliueano & se nò puo uolare glietra no sotto & portolo & così seruare iluoglio no & non sono sanza operare & odiào lepi gre & così impero facciédolo scacciono da se se ifuchi iquali non lautono. Ilmelle consumano iquali uociferanti ipiu perseguitano et spochi fuori che luscio dellauelo turono & tutti donde uento trarre possa tutte sì come in exercito uiuono & così idiuerse hore dormono & lopera fanno parimente & sicome i colonne ilmettono & diquesto duchi fanno Alcuni auocie come un seguito di trombe et allora quello fanno. Quando intrale segni dipacie o uero dibataglia abbiano. dimela grane odi parago cibo solo prendono del lola arbore melle Ma non buono. due ministri sifa dela faua apiastro & zucca & brastica ciera & cibo. quello medesimo deperi et demelli saluatichi del papauero ciera & melle della noce greca triplicie ministerio fare fidicie & dellalano cibo & mele & ciera così degli altri fiori prendono come glialtri aciacuna cosa prendono altra apiu. Ancora dalla altra cosa fanno liquido mele sì como del fiore dellisere & dalla fra fano il contrario cioe del ramerino che fanno spesso: così dalla

fanno il mele infuore sicome del fico del cielo buono del timo lo fanno ottimo sicome dice uarro. Altrimenti uirgilio dice che esse aule cioe le magioni & regni della ciera figurano. spesso errando ne duri ciotti percuro, sono lalie & conuiene l'anima sotto el peso dare tanto el amore deflori & gloria di giene, rare il mele che aduegna che sieno dibriete uita ipocrite oltre a sette ani non uiuono aduegna che la loro generatione pmanga immortale.

Quando & come escano gli exami & come s'ha a fare innanzi alloro uscimento. cap. ci.

Exame uscire suole sicome uarro dice quando lapi nate prosperuole sono molte & la progenia icolonia mada uogliono sicome inadrieto elabini feciono per la moltitudine de gli uoli che due segnali sogliono andar dinanzi che nesun riori di maxiamete nedi uespertini. molte innanzi al loro sicome uue: altre da altre pedono agomitolate. laltro che quando gia uolare debuono o uero cominciarono suonono fortemete come ipopoli ecualier fanno quando icastru muouono. le quali quando pria uisciranno nel cospetto uolono. laltre che ancora non sono uscite aspettansi insino che siragunino tutte. Ma uirgilio scriue che alcuna uolta escano fuori ad battaglia impocche spesso essendoui due re nascie tralloro grade discordia & le loro seguaci che si conoscie che allora inaria un suono grade amodo ditro be so de. quando pauose itrale sicongiungono & delle penne risplendono & lispiculi aguzono & ebecchi acconciano le quali intorno altre si mischiano & ispessansi & con grande grida chiamano il nimico allora sidirompono cõcorsi & mischiate sagomitolano & fassi un gra suono & le serabocche uoli caggiono spezzate amodo digragnuola & come ghiande quando siscuorono. Et ire nel mezzo delle schiere coningiente animo intra loro combattono contrisplendente alie & dalla battaglia non parton mentre che la fuga quello o quello dare idossi costringe. questi mouimenti dani mi & questi tanti combattimenti congittamento dipoca poluere liquiera. Ma quando amedue e guidatori & amendua le schiere riuocherai. la peggiore accioche piu non offeda darai la morte: el migliore riponi nellaula in

perocche due sono generationi: el migliore e di colore doro laltro e spauenteuone. Anche escano alcuna uolta peruana dilectatione. Si come il decto di uirgilio scriue laqual cosa si conoscie quando per laria scherzano laqual cosa agiuolmente uietar puote. Imperocche are dei torre lalie accioche in alto uolare non possano. Palladio scriue che la fuga che deuenire o uero uscimento dello esame siconoscie imperocche perdue di oper tre dinanzi agramente sifa un tumulto & un murmurio spesso & collorechie siconoscie.

Come siricolgano gli exami & rinchiudansi. cap. cii.

Vando il guardiano dellapi uede le exami esser usciti & nellaria permanere incontante siconuiene poluere intra loro gittare & con bacini o ferramenti suon fare fortemete siche spauentate alla lunga non uadano. ma se in alcun luogo sappicono proximo & quando uedra doue porre si uorranno herbe & rami darbori nequali si dilectono auna petrica bene legari quui apponga siche sopressi sapicchino & quando tutti quiui saranno couenuti quelle interra diponga & laluo sopra qle alluoghi nelquale enterranno nel proprio luoghi doue star doura nel uespro de allogare ouero un piccolo aluo odorifero uio ibagnato il qle alueruolo sichiama con petrica ponga & in quel luogo doue sapicono oueramente se interramente sappiccorono nelquale p se o uero p fummo uenterranno & quando tutte uisciranno entrate sidi spoghano sotto uno schanno spatiofo forato il nuouo aluo ottimamente purgato & odorifero uino ibagnato & disfocchio o dognaltre erbe odorifere stropicciato sopra qlo la ponga rimosso il superiore fondo dallo aluo. Siche nel nuouo p se o p beneficio del fummo nella casa entrino & alquale nel uespro nel suo luogo si pongano che si gia in alcuni rami sappiccheranno tagliati con tagliente ferro & loauemente sidi spoga & sopra lui falluoghi nuouo aluario sicome e decto oueramente sopra quelle disiponga uno alueuolo & facciafi come io dissi quando inerbe ouero rami annodati alla petrica sappiccano che selo esame intero daciogliere non puo indue o piu raccogliere la poute & ciascuna parte sotto laluo alloga che

se adueſſi che haueſſi il re con una parte tut-
 re laltre parte allui uerràno per ſe medefime
 & ſe già inalcuna arbore perforata intrerrà-
 no alluogo donde entrano & eſcano ſipon-
 ga uno alueo piccholo & peralcuno grãfo-
 ro ſotto allapi factò nuouamente ſimetta il
 fumo accioche nellalueuolo fuggano di ſo-
 pra allogato o uero inramuciegli quiui po-
 ſti ſe lalueuolo hauere nonſi poteſſi & coſi i-
 tra piu uolte ſiporanno tutte hauere. o ue-
 ro quella arbore ſe ſoſtile e cholla ſegha ſiri-
 cida & diſopra & diſotto & conueſtimente
 nette coperta ſirolga & nel nuouo alueo ſi
 mette o uero perſe innuoua ſedia ſalluoghi
 o uero della detta arbore ſi caccino altructo
 & quando poſte ſiſaràno inalcuno ramo ſap-
 piccono o uero appiccare ſiuogliono facciaſi
 come dette di loro cioe di quelle che di loro
 proprio uolere ſipartono. Ma ſelle ſappic-
 cheranno iherba o infructicie o inaltro luo-
 go ſopralquale nuouo alueo porre ſipoffa n-
 e altro da fare ſe non che in quello ſi riceua
 & ſopra poggi nel ueſpro ſalluoghino. Ma
 ſelle ſappiccono inalcuno luogo alto & ſcon-
 cio del quale pedetti modi hauere nonſi poſ-
 ſono ſcuotarſi con lunghiffime pertiche ſic-
 che interra caggiono. o uero ſipongono icò
 ueneuole luogo. Ilguardano quando cota-
 li procura ſicome Palladio ſcriue dee eſſere
 puro da ogni imūditia & ſiatore dalcuna co-
 ſa agra:oda altro male ſapore libero anco-
 dee eſſere attento dauere glialuearii appare-
 chiari nuoui nequali ſiricieuano liexami ro-
 zi & giouani Imperoche lenouelle api datu-
 miuaganti ſe lenon ſi guardano fuggono &
 quelle cheſcano dellandamento ſuo dimoro-
 no uno o due di lequali nenuoui aluei dari-
 cieuere ſono inmatanente obſeruera il guar-
 diano continuo inſino inottaua onona hora
 maximamente delmeſe digiugno & quando
 iſegni della fuga che diuēire haura conoſciu-
 ti imperoche dopo le dette hore nō ageuol-
 mēte fuggire o uero partire uſano. aduegna
 che alchune incontanente procedere & par-
 tire non dubitino ancho quando abataglia
 uſciranno & ſe inramo o inaltro lubgo ſap-
 piccheranno o conaltra coſa conſtretti ra-
 guardi. & ſe amodo duno uero penderàno
 cognofca ouero ſire eſſere atutte ouero che
 ricōciliate tutte hauere cōcordia. Ma ſe due
 o uero tre poppe appiccandofì il popolo ſe
 guita & diſcordeuoli eſſere & tanti re eſſere q̃

te poppe dimoſtrano doue agomitolare ſo-
 no lapi & piu ſpeſſe uedra uſita lamano di-
 mele ouero doſilo ouero dappio deregi cier-
 chi che ſono un poco maggiori & piu lun-
 ghe che laltre api & con piu di riſte gambe
 & non ſon di piu grandi pēne piu begli & ne-
 cti leni ſenza pelo ſe non che nella fronte ſo-
 no piu piēi & quaſi un capello nel uētre por-
 tano ilquale apugnieri non uſano. Sono al-
 tri fuſchi & iſfuti iquali ſiconuengono ſpen-
 gnieri & i piu begli ſerbare iqli ſe ſpeſſo ua-
 cono cogliexami ſuoi ſiſerbono tolte lor la-
 lie. Queſto dimorante niuna ſiparte: ſe niu-
 no exame naſcie didue & di piu uali poſſia-
 mo inuno ridurre. ma con dolce licore la
 pi imbagniate & rinchiuſe terreno poſtoui
 ſu ilcibo del me'e. Ma alcuni ſpiraculi lacia-
 mo nella ciella che ſe uorrai lalueario ilqua-
 le peralcuna piſtolenza moltitudine ſciema-
 ta fuſſe dacreſcimento dipopolo uorali ripa-
 rare conſiderarai nellialtri abundanti lacie-
 ra defaui & leſtremita che hāno ipolli. & do-
 ue ſegno delre che dee noſciere trouerai col-
 la ſchiatta ſua & ucciderallo & porralo nel-
 lalueario. Et inuerita diqueſto re che dee na-
 ſciere e ſegno infratutti iſori che hanno pol-
 li un maggiore & piu lungo ſi come ubero
 appare. Ma allora datrai portare ſono quan-
 do coſi icoperchi anaſciere maturi icapi ſiſ-
 cherzan duſare. ma ſe non maturi litraſpor-
 terai morranno. ma ſe lexame ſubito ſilieue-
 ra con ſtrepito dicarne ſiſpauenti o cō teſtic-
 ciuoli allalueari ritornera o uero nella pro-
 xima fronde pendera & quindi inuouo uſo
 conerbe uſato & dimele imbagnato con ma-
 no ſarragga ouero conuna cazuola & quan-
 do in quelluogo ſara ripoſato nelueſpro in-
 fra gli altri ſalluoghi.

Quando & come ſipuo torre ilmele agli
 api. cap.ciii.

Elmeſe digiugno ſecondo che dicie-
 d Palladio glialuearii ſi caſterranno
 iquali maturi ſaranno arēdita dime-
 le. & dimolti ſegni ne ſareno amaſtrati.
 Primamente quando pieni ſono delli api &
 ſottile mormorio audire imperoche le uote
 ſedie defaui ſicome concaui edifici leuoci le
 quale riceueranno in maggiore ſi leuano p-
 laqualcoſa quando il mormorio grande ſo-
 de & roco conociano non eſſere ſofficienti

amietere legraticole defiali. Anche quando efuchi che sono api maggiori con grande intentione perturbano maturi melli significano. Anche secondo uarrone segno delli eximelli faui e se d'etro fano gomito anche se ebuchi defiali sono turati quasi duno membrano allora sono pieni dimele: Casterrano si glialuearii nellora del mattutino quando impigriscono gliapi ne d'acalori sicommuouono & facciasi fummo digalbano & diseccha bouina laquale nel polmentario & consecchi carboni sicouiene destare ilqual uaso così segnato sia che nella stretta bocca ilsummo possa uscire & così dando luogo liapi sirici deranno imeli. dipasto dello esame iquesto tempo parte quinta de fiali si lascia Ma liputridi & uitiati fiali delli aluearii si tolgono. Anche del mese doctobre glialuearii si castre ranno per lo modo d'ecto equali siconuengono uedere & se labondanza ue tor ne & se me zolani sono sono meza parte per la pouerra del uerno lasciare. ma se p meta siuede nelle ciellule niente sene tragga. ma Varro scriue chella parte terza defiori solamente sitolgha & laltro silasci per lo uerno aduegna che pieni siano lialuearii del mele. Ma se tu temerai essere aspro uerno niente alposturo sene tolga Sicome uirgilio scriue ma glhuomini del nostro tēpo molto inquesto experti affermano chel mele s'idee loro torre solamente una uolta lanno & questo nella fine dagosto infino amezo ilmele di seprēbre Ma laciera corrocta allora & prima qualunque otta sitruoua torre s'idee. Anche che ilmele s'idee torre poco & assai secondo ilrispetto della pochezza & della moltitudine delmele nellalueario permanente & alla pochezza & grandezza dello esame per suo nutrimento & che oltre alla quarta parte non si tolgha: il modo del torre delli aluearii e che sichiuda con herba ilforo uno o uero piu se piu uena siche gliapi uscire non possano & disecto conun panno molle o uero con paglia faccisi fumo accio che alla parte superiore dellaluo salgano & piegato labore siragli ilfiale cōsottile coltel lo immolato spesso inacqua accioche laciera alcoltello non sappicchi & che del rimanente fiale offensione non sia. Ma se lalueo del fiale giaccia: i fiali sicominciano affare nella parte ultima dellasse disopra apiccati: & questi prima del mele sempiano & poi nella parte dinanzi affaticano ouero che quella par

te dimorano tutte: & impero sicuramente il fondo posteriore aprire si puote ilquale disposto così esser dee che ageuolmente sapra ifiali melliti sacretamente trati siripone il fondo nel suo luogo. Ma quando liapi di questo saueggono tutte uanno aluotato luogo riempire. & quando lanno riparato & tuto ricopiuto dalla parte dinanzi ritornano & quiti dimorano del quale apertamente sapera si puote che illuogo uoto riempiono.

Come si gouerna ilmele & laciera. cap. c. llii.

Lmele defiori senza liapi si fa inquesto modo ifiali inanzi che si priema no sitoglie uia sene alcuna parte corrotta o che polli habbia nefiali impero che dimale sapore ilmele corrompano & cōquasi o uero dibattuti in una netta ciesta lipogono & così silasciano tanto che apoco apoco perse nescia il mele. Et ancora stretto cōalcun peso & quello che nescia e mele crudo bellissimo & poi siquoca ilmele colla ciera si come si dira. Quando dibattuto & morti siano liapi si fa inquesto modo del mele di seprēbre sitolgano glialuearii uacchi & graui liqlli nella passata stare non composono exami & sopra ilfumo & siama dipaglia lalueo un poco sitenga accioche liapi disopra fuggano o uero che lelora alie sibruciono & poi riuolgi il copertoio dellalueo sopra terra & con una uerghetta di ferro taglia ibastoni che sono nellalueo & ottimamente conquella medesima ilmele & laciera & liapi strigni & poi riuolgi lalueo elcopertoio rimuoui el d'ecto alueo sopra lastanghetta dimasciello nettissima poni & colla uerghetta fa nelmasciello disciendere ilmele & laciera ilquale poi in una forte taschetta poni laquale quando haurai legato fortemente strigni per alcuno modo distrignere ochon uite dimae stri dilegname ouero intra due assi posta in due stanghetta nelcapo inferiore legate o uero in una concha posta lasse & rompesi isul la stāghetta ouero intradue bastoni iqlli due huomini tengono & ilterzo laparte disopra della taschetta fortemente attorca & quello chenescia e mele crudo & sepiu uolte sidoppi larschetta meglio sitrignera & poi quel che nella tascha rimane si ponga a fuoco lento in uno patuolo & senza bollire siscaldi & sepre tieni lamano neluaso & laciera minuta

mente aprirrai tanto chel mele & non la ciera fara interamete liquefacto & quando il mele cominciera per lo caldo alquato apugnet lamaro ogni cosa intasca riponi & anchora priemi sicome di sopra & nonne dannoso se non si preme agramente si che del mele alcuna cosa rimanga alla ciera mischiato concio sia cosa che assai meno uaglia il mele che la ciera & quello che nuscira mel cocto sichia ma che si dee porre neuasi & quegli aperti tenere pochi di & nella sommita si dee purgar infino ad tanto chel nostro refrigerio del calore di bollire sirimanga. il piu nobile mele e quello che innanzi premuto & uscito per se medesimo. ma la ciera che dopo il prieme re del mele nella tasca rimane colapi mischiata pongasi in uno paiuolo nel quale sia acqua tanta o uero piu quanta e la ciera & questa al fuoco sitenga tenga tanto che sia interamente liquefacta laqual sempre conalcuna spatula o uero conalcuno bastone sicommuoue & nella detta tasca grossa sponga & forte mente sistringa sicche in secchia oueramente catino che habbia alchuna cosa dacqua caggia & stia tanto che sia ottimamente congelata allora si lieui & da ogni sorditie che sia intra la ciera & lacqua sirimondi & serbisi. Seruira anchora che piu bella si faccia senza acqua un'altra uolta si liquefaccia & in uno uasello dacqua bagnato di qualunque forma ti piaciara. Ancora si riponga qualunque cosa nella tasca rimase sigitti & quella nella quale calda si laui bene & al fumo si pongha così lungamente durera.

Dogni utilita dellapi.

cap. cv.

d Ellapi grandissima utilita se luogo sufficiente habbino & lauamente & sollecitamente si procurino: impero che dipochie imbieue tempo molti exami si fanno se pistolentia grande alloro ditempo non nuocie. imperoche peranno una uolta o dua il piu delle uolte tre partoriscono & le xame mettono & senza grande spesa & fatica sitengono aduegna che non sia dhauere diloro alcuno negligentia delli quali quando acrescimento riceueranno le uecchie di cinque o di sei anni lequali partorire sirimaseo perletra gran tempo imperoche molta ciera anno uender si possono & enuoui serbare. Fanno ancora grande quantita di ciera che maxima

mente e necessaria & a Re & aprelati & ad ogni altre persone chome noto e attuti che assai gran prezzo si uende & che piu e che di & nocte honore fa allo eterno Re. Anco fanno mele ingran quantita ilquale molto e utile cosi acibo come amedicine infinite. Alla utilita prouare racconta Varro che furono due cauallieri di spagna frategli del campo salisco arricchiti aquali concio fussi cosa che dalor padre lasciato fussi una piccola casetta & un campicello non maggiore dun iugiero loro non aructa lacasa aluearii fecioro & orto e uero & tutto laltro spatio dirimo & dicitisso seme coperfero & apiastro questi non ma meno che periquali menassero dieci uolte mille sextertii dimelle riceuere essere usati.

EXPLICIT LIBER NONVS.

INCOMINCIA ELDECIMO LIBRO
DI DIVERSI INGEGNI DA PIGLIARE
RE GLI ANIMALI FERI.

g LI ANTICHI philosophi l'ontelletto dequali si alto a maestrato e che le cose utili alla humana generatione conosciessero intendendo qualunque sotto il cielo alla utilita de gli humini essere create confortile pensarono ingegno inche modo gli animali aerei terrestri & acquaci che per lo peccato del primo padre all'huomo non obbedisco no pigliare potessino & trouarono molte cauele lequale gli huomini usono & con loro industrie successiuamente infiniti ingegni aggiungono dapiu non saputi. Et impero tutti quelli che sapere potetti intendo ridurre il icripto pertractando inche modo si pigliano gli uccelli & seconariamente le bestie saluatiche & poi de pesci. Degli uccelli inche modo si pigliono conuccieglie rapaci & domesticati & con reti & con lacci & con uischio & balestro & archi & in alcuni altri modi. Et delle bestie come si pigliono con bestie domestiche con reti & con lacci & con fosse & taglie & altri modi. De pesci ancho inche modo si debbino ingannare con reti cieche & amora & calcina.

Degli uccieglj rapaci ingenera. cap.i.

1 Sauu anrichi uedendo alcuni uccieglj p aria uolati gli altri uccieglj pretere sauuamete lassaticono de gli uccieglj rapaci le loro gienerationi dimesticare accioche quegli che per loro pretere non poteuono per loro aiuto si truouo & di questi il primo trouatore che fu si dice ille dauco il quale p diuino intellecto cognobbe la natura degli sparuiieri & de falconi & quegli dimesticar & alla preda amaestrarli & delle loro infermitadi curarli dopo il quale molti altri furono che molti di quegli uccieglj rapaci alla scienza aggiunsono.

Dello sparuiere. cap.ii.

1 O sparuiere e uccello assai conosciuto & la sua natura e che uua dirubaria d'altri uccieglj: & ipo sempre solo & non mai accopagnato uia iperoche la preda non desidera dhauere copagnia & quanto puo arrapire apresso a terra uola Accio che dagli uccieglj che uol pigliare ueduto essere non possa aquagli egli apposta per istinto di natura & conosciuto & quando il ueggio non o sentono garrono fuggono & loro quanto possono occultrao. Questi sono di uelocissimo uolato & nella loro mossa cioe nel principio mai poi e lento. & impero senconranete non rapiscie della psecutione dell uccello si rimane. & sopra alcuno arbore spesso in maniera indegnato si pone che appena al signore uuele tornar. Et truouonli gli sparuiieri nellalpi alchuni nidificare & migliore di tutti sono sicome si dice di quelli che nascono nellalpe di bruca i schiauonia buoni anchora nascono nellalpi di uerona ne confini di tridenti & di quegli alcuni sono piccoli iquali per comune nome si chiamano sparuiieri et alcuni grandi iquali si chiamano astori che sono inuerita di gieneratione di sparuiieri sicome il ciervo el chauriuolo che sono duna medesima gieneratione & cane piccolo & grande & questo medesimo in piu animali si puo uedere & delli sparuiieri alcuni maggiori sono & queste sono femmine che sono di grande uigore & alcuni che sono minori & chiamansi moschardi & sono maschi & di piccola utilita.

Della bellezza & bonta degli sparuiieri. ca.iii.

1 Abelleza degli sparuiieri si conosce che siano grandi corti & auenti piccolo capo & il petto & le spalle grosse & ampie coscie o uero gambe & grosse & ipie grandi & distesi & il colore delle penne nero & labora si conosce imperoche quello che tracto del nido e migliore & che quasi dall'ignore mai non fuggie & questo si chiama nidacio o uero che dinido uscito diramo in ramo la madre seguiscie & quello optimo si dice el quale suole essere dero optimo. del secondo merito e il quale poi del nido uolo fu preso innanzi che le penne inuerita mutassi il qual loro si chiama. Se alcuno doppo cotal preso fue dirado uo cogli huomini uiuere o uero dimorare Ma se gli stessi buono e improprio che si fiera fu usato di pigliar preda & quanto piu animoso e ueduto & piu ardire & di migliori costumi tanto piu dagli experti migliore si giudica.

Come si dimesticano & amaestrino & che uccieglj piglino. cap.iii.

1 Vtriconsi enidiaci eramighi di buone carni piu uolte il di apoco apoco & in hora che piu ami il suo signore puossi anchora dare loro uoua in scodella rotte & dibattute & in acqua feruente gitta te & poi colle dita insieme strette & quello medesimo usa ne fori dal principio Ma quando optimamente priuati & dimesticati facti sono una uolta solamente sono da pasciere per di doppo terza quando la digiesticione hauranno compiuta & non prima la qual cosa per la gorga notata sena uede da quelli che ne sono uati. & se il cibo della gorga infino al di seguente non disciendera altre tanto senza cibo si lasci. Anchora si puo dua uolte il di cibare sicuramente se trouerai il cibo essere dicio della gorga & quante uolte questo uedrai potrai sicuramente pascierlo. Se tu non uorrai quello medesimo di o uero il seguente ire aucciellare imperoche allora si conuiene che sia affamato accioche con maggior desiderio la preda adimandi & allignore piu agievolmente ritorni. Dimesticati se molto litenga in mano & maximamente per epissimo nell' hora della aurora & intra la moltiplicita degli huomini & al rumore de mulini

& defabbri & simili & ammaestrati etidiaci e raminghi imperoche gli altri sono infiereza ammaestrati in questo modo. Cabiñi nellora dinona dibuon cibo & nel seguente di siten ga inluogo scuro molto in fino anona. Allora li tolga & portisi alluogo daucciellare & non si laici prima alle gaze o uero apertnici i peroche troppo sono forti & se quelle super chiare non potessi adebolirebbe il suo ardire. Ma lasci si alle quaglie atordi & merle similiate. Ma se tu uuogli de le gazze habbine una presa & trarrale molte penne & alcuno inu no fossato nascoso ināzi alcospetto dello spar uiere si gitti & lo sparuiere si laici. pigliano in uerita le quaglie & le pernici et legaze et ghiā dale & molti altri ucciegli si come merle tor di passere & simili. Mudansi inuerita ciascu no anno & pongonsi del mese di marzo oue ro dapriile in una gabbia grande spetialmen te accio facta & posta alsole inluogo caldo si come appresso amfuri impiaza meridiana oppolita & mutasi ouero compiesi lamuta gione nel principio dagosto & nepiu nelme zo & dalcuni nelsine & inalcuni noni com pie tutto. Et aquesto uale se bene sipalscano di buone carni o maximamente duciegli ac cioche bene singrassino & allora optimamē te simuda. Et alcuni dicono aquesto molto ualere le carni depipistrelli & delle biscie & testuggine & delle luciortoli & alcuni conū deratamente sipelano accioche le pēne nuo ue rinascano piu tosto bēche acoli fare mol ti g'a sene sono guasti.

Della loro industria & come sinducono anon partirsi. cap.v.

Vardi il signore dello sparuiere che g in alcun tempo non lo offenda. Ma quando louredra adirato & che non uole stare sopra lamano o uero in sulla per richa soauemente il tocchi & rilieuiu lo qu an do pende & quanto epuo consideri e costu mi & lauolunta sua & inogni suo uolere lo se guiti & sempre lamattina il cibi & in nulla il contradica. Imperoche lo sparuiere e molto dindegnante natura & pero quando uerra a ucciellare non lo lasci se non uede che sia bē desideroso di pigliare la preda & maximamē te agaze & aghiandaie & quello troppo dal lungi non laici imperoche quando enō puo agiugnere lucciello spesso indegnato si fug,

gie & alcuna uolta sale inalbero & non uole al signore tornare. Anche il signore nō laf fatichi oltre almodo: & non sia tanto deside roso della moltitudine delle quaglie o uero altri ucciegli hauere che quello guasti o che adirare lo faccia. Ma quādo quelle hara pre se le quali uede che lo sparuiere apertiscie uo lentieri sia contento & di quella locibi accio che seta chel suo pigliare glie giouaro & cō muouasi ad amore ducchiellare.

Delle infermita degli sparuieri & loro cu ra. cap.vi.

Duiene allo sparuiere che riscalda si a oltre alla natura & alla complessio ne sua che alcuna uolta habbia feb bre & allora fara altoccare chaldo & stara tristo che alcuna uolta aduiene per li spiriti del sole & infiammati per troppa fatica o p altro accidente & alcuna uolta per alcuno putrefacto humore inalcuna parte del suo corpo & allora se magro e poco & spesso si cibi dicarne dipolti & di piccoli ucciegli & dalle passere astenere meglio e imperoche molto sono dicalda complexion & le dette carni glidia incola naturalmente fredda ra uolte sicome ingranella dizucche & dicoco nero trike o in mucillagine di silio & di simili cose liuidia & pongasi inluogo freddo & ob scuro in su una pertica di pāno lino & rauol ta in sughi freddi infusa. Et alcuna uolta in fredda & il cibo smaltire non puo & allora simigliantemente e tristo & altoccare e fred do & il colore de gli occhi si muta apallore & adiscoloratione & allora sitengha il uogo caldo & soauemente in mano siporti & alcu nauolta un poco auolare simetta & diagli si carne ducchiegli & maximamēte dipassere & polli maschi & pippioni chotti alquanto in cose calde sicome iuno o uero in acqua nel la quale sia salua menta persa puleggio et si mili. Auolganli in melle o in poluere di fino chio odanici o dicomino in tal modo che a l tutto nella sidia se prima ogni cibo dela sua gorga non e disciolo et se magro e piu spēs so sicibi se magro piu tardo et meno sicibi. Ma incia alcun caso rēperatamēte e dacibare tāto che sia guarito che se iniūo modo smaltisce. Ma qūdo al tutto ritiene dicono gli exp ti che prēdi un cuore di rana e legalo conū filo et metilo ipignēdo conūa pena nelagor

za sua & poi trai il filo & così il pasto girera
 Anche gli aduegono pidochi & allora ugni
 lapertica on il panno che ue su rauolto con
 go dimorella o d'assennio & così si lasci al sole
 dalla mattina infino a terza Anchora aduen
 gono loro alchuna uolta uermini dagli so
 pra posto sugo di foglie di pelco o uero pol
 uere di antonico & fara liberato. & alchuna
 uolta hanno mal digotte negli articoli della
 lie o della coscia quando quella ha male An
 cora apodagri laquale gli aduiene per disciè
 dimèto d'homori agocciola agocciola neno
 di depie & delle dita & allora sicurono con
 lacte derba laquale lateruola e chiamata un
 guendo il oro piedi di quella & ugnendo
 ne il panno lino & quello auolgièdo insulla
 perrica sopra laquale sitenga lo sparuiere tan
 to che la podagra fara rotta & allora si lieui il
 pàno & ugali la podagra tato che sia guarito

Degli astori.

cap. vii.

Lia stori sono della natura degli spar
 uieri sicome decto e Il conosciemèto
 della belleza & della bonta loro e si
 come il conosciemèto dellisparuiieri & nasco
 no in alpi & in boschi & di mesticoni & r
 trisconi et amaestransi sicome gli sparuiieri &
 piglino pernici & cutornici & fagiani & a
 ghironi & molti simili ucciegl anitre oche
 cornacchie & quasi tutti ucciegl aquagli fa
 meettono & aconigli & lepri piccoli & gran
 di aduegna che quegli senza aiuto de cani te
 nere non possono feriscono ancora i cauri
 uoli piccoli & quegli impediscono itale mo
 do che cani pigliare gli possono & mudono
 como gli sparuiieri & quelle medesime infer
 mitadi uengono loro & in quello medesimo
 modo sicurono: ma sono di piu forte natura
 & ipero non dilleggeri infermono & muoi
 no & non si richiede in loro cotanta diligen
 tia & non così agie uolmète si partono dagli
 loro segnali cioè daloro signori.

Defalconi.

cap. viii.

L falcone e uciello conosciuto & ui
 ue di rapto & solo ua alla preda sic
 me ogni uolatile uciello rapacie p
 la cagione nello sparuiere assegnata. Questo
 uciello e dimirabile uolato nel principio me
 zo & fine il qual su rotando sale & disotto il

raguardamèto affilando & doue uede lani
 tra ocha o gru sicome faetta collalte chiuse
 all'ucciello con lunghe didietro alla guerra
 fisciende & se quello non tocca quello perle
 guita douunche fugge & spesse uolte quan
 do l'ucciello infuga couertito pigliar nò puo
 te sissi adira contro al decto uciello che poi
 quello confurore uolando dal suo signore
 molto si dilunga tanto che non torna allui.
 Questo uciello e molto animoso & dinobi
 le gienera i falconi fidicie che prima uenno
 no del monte gielhenia ad palo nuda & poi
 sparsi sono per alcuni altri monti grandi do
 ue si trouono.

Della diuersita defalconi.

cap. viii.

El falconi alcuni sono grandi equali
 d per comune decto falconi son detti
 & alcuni piccoli che si chiamao smer
 si & de grandi alcuni sono neri & alcuni pe
 rispetto biachi & alcuni rossi per l'omischia
 mento insieme alluxuria intra loro gienera
 ti cioè quando il terzuolo duno ae perduto
 la sua compagnia con un'altra si permischia &
 tutti questi falconi sono femine & iloro ma
 schi son terzuoli chiamati. & sono decti ter
 zuoli imperoche tre pernidio ne nascono in
 sieme cioè due femine & il terzuolo che ma
 schio & pero terzuolo e chiamato equali nò
 sono di tanta uirtu quanto le femmine & so
 no molto minori chelle femmine.

Della belleza & nobilita defalconi. cap. x.

Abelleza & nobilita defalconi sico
 noscie se ha il capo ritondo & la som
 mita del capo piana el becco corto
 & grosso & le spalle ampie & le penne della
 lie sottili & le coscie lunghe & le gambe cor
 te & grosse i piedi liuidi & sperti & grandi
 & quello che cotale il piu delle uolte il uino
 aduegna che altri assai rustichi & formati
 spesse uolte optimi son trouati. Et impero
 la bonta defalconi & lardire solamente per
 sperientia perfettamente si conofcie Ma im
 pertanto la loro bonta & deliderio dipren
 dere gli ucciegl molto accresce la industria
 del suo mastri & quelli spesse uolte riuocha
 dal buono proposito la imperitia del male
 mastro.

Come si nutrono & domesticano & amano
frano. cap. xi.

On sono datenere sopra legno. ma
n solo sopra una pietra ritonda & alq
to lunga in su quella piu si dilettano
per istinto di natura & per loro cōuetudine.
Quelli che di questi piccoli sono di carne di
beccho o di carne di polli specialmēte si nutri
scono quando degli uccelli incominciera a
pigliare dagli del primaio che piglia quanto
neuorra & simile fa del secondo & terzo ac
cioche per questo alla raptura degli uccelli
& aubidire il lignore sinanini. Ma da quindi
inanzi strignili quanto puoi che degli uccelli
gli prenda. In questo modo scortica la galli
na & fanne tre purgationi & dagli ele molle
in acqua & pollo in luogo oscuro & lascialo
infino alla aurora deldi & poi lo calda a fuoco
& uia uccellare & nō lo affatica: e oltre che
uoglia ma solamente quando euole & qua
to egli desidera si lamerti cogli uccelli & co
si uolentieri conteco dimorerà & douunque
andra uolentieri adre redire si sforzera. Quā
do trouerai il tuo falcone ardito & con gra
de desiderio gli uccelli prendere diligente
mente considera lo stato suo ingrasseza & in
magreza & inche stato lo trouerai in quello
ritenerlo si sforzerai. Imperoche alcuni falco
ni meglio si portano quando sono grassi.
Ma e piu & quasi tutti in istato mezano stan
ti: alcuni aduegna che pochi quando saran
no piu maturi & di questa generatione irosi
si al piu essere sono decti: & quando prima si
mettono agli uccelli amatori prima & poi
amezolani si mettono & nell'ultimo amaggio
ri ma telli si mettono prima a grandi & tuffi
no sopra facti dalloro anchora manchando
la potentia & l'industria laquale per uso acq
stano incomincerano da indi inanzi egra
di uccelli emezani a temere. Et cosi molto
malageuolmēte ripiglierebbe ardire asse in
cto loquale per lo pocho senno del suo dot
tore haueua perduto. Molto si dice far pro
a falconi adardire pigliare se tu alterrai mol
to in mano & dala carne di pollo a erza ora
una coscia & poi gli poni innanzi dell'acqua
nellaquale si bagni: poi si ponga al sole sicche
si asciughi. & poi si ponghi in luogo oscuro
& infino al uesprouo silaici & poi si tenga in mano
quasi infino al primo sonno. poi l'ane dilu
cierna ouero dicandela inanzi allui si tenga

per tutta la nocte & quando l'ora mattutina
uene lūi sotti cōuino & tengasi al fuoco nel
laurora deldi si porti uccellare & se egli pri
de della preda quanto uole sicibi. Ma se no
piglia niente. dagli una lialia & meza coscia di
gallina & pongasi in luogo oscuro. Et pres
so amezzo febraio il falcone in uida porrai &
dogni carne il ciberei infino a uno meo & poi
gli poni innanzi una conca d'acqua. Ma pri
ma gli da beccare & se uedi che non mudi u
gni la carne laquale rugli dai diricotta & me
le & se ancora non mudi togli una rana et fa
ne poluere & poni sopra la carne & muderà.
Et guarda che dalla muda non tolghi infino
adatto che cōpiute siano le lor penne & quā
do della muda il torrai non lo tenere a calo
re ma il piu il tieni in mano: ne ancora poi a di
quindici non andrai chon esso uccellare.
Eglio pigliano anitre aghironi oche grue
& starne & molti altri uccelli. Ma dicesti
che se mangia il sangue dell'aghirone che o
gni desiderio di prendere le grue perdono.
Ma lelle charni senza il sangue mangiano q
sto cotale uitio incorrere non si crede.

Delle infermita de falconi. cap. xii.

Duengono a falconi ogni infermita
a che di sopra hauemo decto a li spar
uieri & quelli medesimi segni si co
noscono & curati imperoche dogni uolari
le rapace quali e una medesima natura. & im
pero di quelle di cui tractare non bisogna.
Ma una cosa conosci che e falcoi sono di piu
forte natura che gli sparuiieri: & non così age
uolmente si curano & muoiono se li adue
ne che mangino inanzi che il cibo sia smalti
to della sua gorga. Sopra aucto qsto alcu
ni falconieri molti modi dareggier e talco
ni enarrano & altre infermitadi loro adueni
re & altre cure essere loro necessarie de qua
li forse d'altra natura sono iguali per molte
specie sappruouano. Ma molte cose di
quello che dicono son senza ragione & sono
piu tosto apparenti che esistenti & pero se
qui alcune cose mancassero delle cure de fal
coni & degli uccelli rapaci phuomini sper
ti non una uolta: ma molte in luogo tempo
si compiono:

Delli smerli.

cap. xiii.

I smerli sono della generatōne & natura de falconi & sono quasi falcon-
 1 cegli piccoli che appariscie per forma del corpo & pel colore delle penne col quale quando succiella piu tosto diuolonta che dutilita permāne & pigliono piu tosto allodole che altro & ditanfo desiderio & animosita sono aquelle prendere che speffamente lanno sequite nelle uille insino nel forno ardente o impozio o socto mantegli dhuomini Anche pigliono passere & altri ucciegl pic-
 coli della loro doctrina & cura piu non dico che perle cose disopra basti.

Degirifalchi.

cap.xiij.

Lgirifarco e ucciello rapacie magiore che falcōe & e digran uirtu & di grande potentia & dimirabile ardire in tal modo che trouati nelsono alcuni di-
 1 si audacie spirito che hanno assalito laguglie & pigliano inuerita ogni ucciello quātunque siano grandi & sono quasi della natura de falconi & impero la doctrina de falconi assai basta anudrigli & adamaestrarli.

Dellaquilla.

cap.xv.

Aguglia e similmente ucciello uiuete dirapio che per la sua fortzeza & suo ardire chiamata e re degli ucciel-
 1 li imperoche tutti gli ucciegl quella temano Ma ella niuno teme & sono diuerse maniere daguglie Alcune sono molte grandi alcune sono mezzane alcune piccole & alcune sono piu nobili none desideranti se non uolatili & animali terrestri uiuenti & alcune inalcun modo ignobili & degienerati che apperono non solamente le carni uiue ma etiamdio le morte & ipesci morti & stanno sopra carna-
 ci dalini & di simili & queste cotali deehino no adingnobilita & natura dinibi Laguglie si dimesticano dagluomini cioe quelle che piccole sono tracte denidio Ma quelle che lungho tempo infiereza furono non sareb-
 be licuro adimesticare imperoche agievolmente plo suo ardire & potenti a offendere bono lafacia o altroue quello che lamaestra-
 si & dimesticonsi accioche agluomini pre-
 dano ogni grade ucciello & che maximamente prendono lepri & cauriuoli conaiuro de-
 cani & quegli che laguglia auccellar porta

dee essere forte aquella sostenere Et incon-
 1 tamente quādo uede ecani hauere trouata la pastura laguglia usata & ad maestrata dee la-
 sciare laquale sempre sopra ecani uolera & quando lalepre uedra subitamente disciende & prendela Notrisconsi inuerita dogni carne & non dileggieri isfermano Ma quādo la-
 lepre haura presa si pascha di quella piu uolte accioche quelle poi piu uolentieri perse-
 guiti. Quelli liquali enidi dellacquile fanno prendano in mano uno de suoi polli & quā-
 do gli pigliono per paura dellaquilla siano armati & maximamenti neloro capi & quan-
 do il decto pollo haurai adalcuno palo inalcuno luogo non molto dalnidio rimosso le-
 ghi questi griderranno il padre uerra & la madre & reherannogli lepri & conigli sene-
 faranno iquelle parti & galline & oche sene-
 potranno hauere & ancora gli recono alcuna uolta gatte & biscie & nel distrecto di mona gia recorono galline conalcuni polli
 1 existi in tra le penne delle madre iguali se-
 bono sanza alcuna difesa & nutriti furono.

Degusi & coccoueggie.

cap.xvi.

Lgufo & lacoccoueggia sono duna
 1 medesima natura & sono aniali nocturni piu tosto che diurni ipoche iloro occhi dinoc-
 te meglio uegono che di di & cōciosiacosa che della forma siano & di-
 rado dagli altri ucciegl siano ueduti mara-
 uiglianti gli ucciegl nella uisione di quegli & desiderano quelli uedere iperoche lanima
 1 cosi brutta le come rationale nelle cose nuoue & nō usate spetialmente si dilettano: glihuo-
 mini dunque raguardanti gli altri ucciegl i torno uolare algufo elaciuetta quelli cōmol-
 to desiderio raguardar pēlarono i gegni pl-
 qli piglino leqli algufo & coccoueggia uo-
 lante rosamēte lappressono Nō dunque gli-
 nudriscono pche gli altri ucciegl piglio Ma
 pche pla loro pientia glihuomini cō uischio
 o reti asse gli rechino uiuono inuerita dogni
 carne & maxiamente ditopi & dicoccoueg-
 gie & quādo ben cibati saranno cōuenueuol-
 1 mente si giunono dua di & quattro ilgufo i-
 fino ad i octo nō si offēde & le femmine sono
 migliore che imaschi sicome ogni uolatile
 rapacie & lagunera meglio si tiene inuerita ial-
 cuno colombo o in altro luogo asse simile
 che altroue & se bene dimesticata fara op-
 1

inamente pigliera itopi nella casa: mangia
no ácora lucertole & rane & ogni cosa che
carne habbia.

Come gliuccegli con rete spigliano. c. xviit

Liuccegli conreti spigliano in mol
ti modi. et un modo e che spigliano
alla pantera allaquale spigliano a
nitte el modo iuerita e che appresso ad alcu
no palude faccia una fossa di caua diuenti o
diuenticinquie braccia lunga & quasi dieci o
dodici braccia lata & ácora maggiore se uor
ra & tanto concava che appresso duna spá
na dacqua habbia & sia adue capi lūga acu
ta in un cantone sia un fossato & nellaltro al
quanto dalla lungi sia una casella appresso
della fossa sia daogni lato spazi piani tãto q̃
to e latitudine della rete & poi si facci siepi i
torno intorno accioche lupi ne uolpi ne altri
nocuoli aniali ui possino étraf & gliuccegli
in quello luogo stantri. Cacciare nella prede
ta fossa appresso di dodici o sedici anitre di
mestiche & che i ldi & lanocte uidimorino
diurno & saggina i bu ona quantita uisigiti
nellacqua per le dimestiche & per le saluati
che & siano ledimestiche alle saluatiche simi
le in colore & appresso della fossa allato alla
ripa sicchino pali quanto che le pertiche di
ritamente lieuino delle reti epali delle reti si
sicchino appresso delli spatii apparecchiati et
sopra quella corda depali piccoli tutta lare
te siraccolga & cosi quella rete & gli staggi o
uero bastoni che larete lieuino sicuoprono
optimamete & sono reti due grandi inciascu
no capo poste sicome reti aiuoli iquali alcu
ni copertoio chiamano lequali quãdo sichiu
dono insieme in alto si congiungono a modo
duno comignolo di casa o di paglia. Et il mo
do di quelle leuare e che appresso della caser
ta e una forca cõ pertica nelchui capo sorti
le & delle reti lasine annodata & nel grosso e
una ciesta forte & grãde di terra ripiena che
col suo peso quãdo uorra quasi a modo duna
machina larete leuera & quiti trarra molti
rudini danitre che per laria uolanti quãdo le
dimestiche griderãno & quãdo uenfarãno
molte di cieie le reti leuerai & cholla pertica
quelle perco:edo lieuemete lereti tutte le sal
uatiche nel cocuzzolo della rete che nello
pradecto fossato e distesa caccierai & ledi
mestiche non temono rimarranno nella pa

tera & poi aprirrai il capo del cuculo & age
uolmete codeti nel capo lanitre ucciderai &
cosi in una hora mille alleuolte seneprendo
no. Et e unaltro ingegno colquale spiglio
no egru & icigni & starne & oche ilquale co
tale nelle ripe defiumi daogni parte si pone
unarbore altissimo o uero dua insieme giun
te accioche piu lunga larbore sia & pucto
cauiglioli per potere salire & nella sommita
una carrucoletta nella quale si ponga la fu
ne della rete lacui lungheza e secondo lalti
tudine del fiume & secondo la distantia degli
arbori & la sua latitudine e in alto leuata infi
no amezzo li arbori penda & dipoi gliuomi
ni insino dalla lungi uenghino per la ghia
ia del fiume & ogni ucciello che troueranno
cacciando iquali uolati allo splendore della
qua non si discosterãno insino che daranno
nellarete & allora si dichini larete colle funi
& gliuccegli spigliano & questo modo luo
go nõ ha senon quando il tẽpo sara nebuloso
& laria scura altrimenti gliuccegli eleua
ti agieuolmete si partirebbono. Et unaltro i
gegno per loq̃le spetialmete spigliano oche
& starne ilquale e cotale. nel tẽpo del uerno
plo gielo & sole & poluere necapi delle bia
de tendesi nella biada in uno so:co larete lun
ga p quaranta braccia o in quel torno & lar
ga quasi quattro braccia. dopo terza quãdo
nel uespro prendere desidero o uero la sera
quãdo la matittina leuoi hauere & inuerita
questa rete e simile a una parete & ha due
staggi lati o uero lunghi secõdo la meta del
la latitudine della rete & predesi cõdue bra
chetti sicome parete ma dispõesi che ple si lie
ui uolẽtemete Impoche lhuomo leuare q̃l
la rete non potrebbe & quãdo larete cosi tu
ta in terra fermata sara tucta sopra la corda si
racoglie & cosi quella come li staggi estello
ni & della fune traente optimamete di polue
re sicuopre ouero dherba & cosi in uno fossa
to alquãto rimosso in luogo copro doue lhu
omo si nasconda ilquale larete दौरa leuare
Nelluogo della rete siano due oche dimesti
che simigliate alle saluatiche piu cõfidẽteme
te uerrãno & quado le saluatiche saranno di
scieie in alcuna parte del capo dalla parte op
posita uadi il cõpagno con uno capello in ca
po o con uno marrone o altra cosa in mano
parli alcuna cosa & paia che lauori altimen
ti si fuggierebbono & cosi sicõfidano & cau
tamete le produca alluogo della rete chage

uolmente lisa pertutto il campo quantunque
sia grãde se q̃sto cautamente fara & poi quã
do nella rete leuedrai confidentemẽte parla
al compagno & diche larete tiri ueramente i
perochẽ questo uccello sagacissimo ticon
uiene alucto guardare che lamattina alluo
go della rete nõ uadi ipochẽ incontanẽte se
nauedrebbono & dalla rugiada & dalla brina
dapie tuoi mossa & fuggirebbono & impo
quando tendi la seconda e neciessaria questa
cautela che quiui gli taggi o uero listelloni
ponga & pucta lanocte gli lasci Ma quãdo
pigliar uoi la sera nõ e neciessaria q̃sta cau
rela Lamaggiore parte questa cautela nõ ob
seruano & impero rade uolte ne pigliano &
solamente lagiouani non malitiose. Anche
unaltra modo dapigliare anitre apresso lac
que doue sabbione & e larete simile allapre
decta ma e piccola & piu spessa innel medes
mo modo sitende & disabbione sicuopre &
illuogo del guardiano od alcuna cosa poi di
sabbione coperto che habbia un piccol fo
ro donde ueder possa & guardisi che per lo
foro nõ mandi il fiato quãdo nel luogo son
gli uccieghi. q̃ non sono gli telloni neciessa
rii se pucto il uerno si ponga in q̃llo luogo
uinaccia pucto il uerno accioche cominci
no a usare illuogo gli uccieghi iuerita quãdo
quiui stare usano tendi larete & potrai di ne
cieffita illuogo guardare & laua dellentra
mento lunga cauare & cane legarui o uero
altracosa & sabbione coprire o altra cosa piu
spesso Tendere in aie optimamente o in altri
luoghi apigliare colombi pernici corbi ghi
andaie allodole & ogni uccello piccolo che
escha digranella pigliano & potrai colescha
fare che quiui stare sauezino & poi larete tẽ
dere & illuogo dipaglia coprire & questo i
gegno puote hauere luogo ad tẽpo di ueni
& inciascuno altro & fara lesca conueniente
spelda laua miglio & simili conquella mede
sima rete senza esca si potranno pigliare gli
uccieghi distate quando nel tempo del gran
seccho tenderai larete presso adacque. Anco
e uno altro igegno per lo qual si pigliono cõ
reti uccieghi di diuerse generationi & maxia
mente colombi & tortole & alcuni altri me
zani digrandeza uccieghi & quasi tutti uccie
gli piccoli & sparuierei & quasi tutti uccieghi
rapaci. Et il modo sic che due reti assai lun
ghe & alte che datucte gente sono conosciu
te che uolgarmente sichiamano & tendonisi

i prati & intie & incampi & presso adacque
rimossi intra lor inspatio quasi quanto la
ritudine loro damendune dellequali ciaschu
na ha maze che le lieuano quando sitira la fu
ne comune lacui lunghezza secondo la latitu
dine delle reti permãe & luncapo diciaschuna
con piccolo palo intra si ferma in un capo
hanno una fune che hanno un palo comu
ne intra fitto sanoda et dallaltro capo lal
tro ha unaltra fune che unaltro piu lungho
saggiungono il quale infino alluogo delluc
ciellatore con alcuni rami attorniato sisten
de. Queste rete per colombi & uccieghi grã
di son rade & per li piccoli sono soctile & spes
se Lepredecte reti quando sono intra fitte
iaciono intra loro allungate & quan
do la fune sitira si lieuano & conuiene sinchi
noso & cuoprono ogni uccello uenente al
luogho il quale e nel mezzo uoto intra amen
dune lereti & in questo spatio sitengono co
lombi & tortole & alcuni scorticati o uero
alcuni che habino le palpebre sopra gli occhi
che niente ueggino confuso legate & per pic
coli uccieghi si pone quiui una cauetta ocie
ta o uero coccoueggia alla quale uedere uo
lentieri uengono Ouero sitenghono quiui
uccieghi piccholi con filo legati aquali altre
piccole uengono sparuierei & falconi quan
do si muouono discendono. Lucciellatore in
uerita mai aspectare non dee che alcuno uc
ciello che uengha a terra si ponga. Ma quan
do appresso fara tirare la fune dee & lucciello
uolante a terra abactere & quello pigliare

Daltre diuerse reti dapigliare. cap. xviii.

T e unaltra gieneratione direte per
e la quale molte gieneratiõ di uccieghi
si pigliano & maxiamente quãdo la
terra e diueue coperta che dalla comune ge
te chiamata aiuolo che di dua reti nõ molto
grãde ma spesse & forte pmane che inciascu
no capo sicõgiugono & terra si ficcano dilũ
ghate dalle parte di mezzo haueri q̃tiro brie
ui maze colle q̃li si lieuano in alto & nõ si chi
nono a terra & colle fune sitirano ma pman
gono leuate & insieme cõgiunte colle reti di
sopra amodo duna capanna & q̃sta rete cõ
ogni fune & maze optimamẽte sicuopre cõ
istrame o paglia & nel mezzo dẽtro sitengono
cõtinouo granella & q̃lle cose che aghiaccie
gli che uenire si sperão siano loro piaciuetoli

& quando lucciellatore fauedrae quivi effe multitudiue duccegli secretamente entri in una piccola capannetta ben chiusa laquale fare uili conuene proximana & subitamete riri lafune & fortemete aun palo che dentro effere dee lannodi & gliuccegli sipigli. Et cō questo ingegnio si piglia ageuolmete nibbi & aguglie & tutti ucciegl che sopra acorpo morto disciendono se quel cotal corpo morto inmezo delle reti siponga. Ma questa rete peraguglie & p ucciegl grossi uole effere ben forte.

Altre reti.

cap. xviii.

Ono altre reti che sichiamao ragnie molto sottili sicche nellaria nō si uegono nelle quali molti ucciegl sipigliano & pongonsi ritte inaria adue pertiche leghate inluogo donde gliuccegl si gliono passare & anēhora sparuieri aqueste ageuolmente sipigliano. Similmente efalconi quando appresso sitengha un colombo & iquello medesimo modo tutti ucciegl rapaci ma diqueste due gieneratione sono che alcuna ragna e simplicie & ale uerghie si lieue mēte saccōcia che quādo sitocca cade & lucciello inuolge. Anche e unaltra gieneratione diragna implicata ditte composta delle quali quella delmezo e ispeffa & molto lata & le due difuori molto sono rade & sistrecte che quando sono alle pertiche leuate plucciellare & bene alle pertiche leuate stāno sospese & lamezzana sta lenta & sopra ilfunicolo di sopra leuata & quando lucciello disopra uolādo uipcuore trapassa amēdua lerade & nela mezana spesso lauolge & in quella quasi inuno sacco pende.

Altre reti.

cap. xx.

Ono altri reti colle quali siprendono pernici che sono lunghe & strette & nelmezo e una choda amodo disacco formata & quello porta innanzi affe andando perlocāpo & perdue forami guarda lepernici & quando leuedra intorno aqle lere ti tende conalcūi pali fitti alla fine delle reti annodati & lachodaza conierchielli a perta istende & sempre innanzi affe lofcudo uerso lepernici lequali rete exrese alle pernici sappressa & nella coda delle reti apoco a

poco lepigne non solo con paura ma coipie di se bisogno sta. Quello che la nocte ucciel la lafera ciercha doue la nocte siripossono & quādo dellaria lantera obscurita soprauiene aquello medesimo luogo confuoco ritorna & ilfuoco conun uaso chosi formato che ne egli ueduto ne egli uede appresso di se per tutto lo spatio peruno solco delcāpo ua & peraltro ritorna appresso illuogo nelqle lepernicie circha doue lelaschio & quādo quelle uede sille cuopre cōrete laquale hae apta icapo della pertica formata amodo come si richiede aquesto facto & se ha lapredecta rete lapuo tendere intorno alloro & quelle cacciare & tucte lepigliera.

Altre reti.

cap. xxi.

Unaltra rete che erpicatoio dalle gente e chiamato assai grāde chollaqle sipredono lepernici quaglie & fagiani & alcuni altri uccelli chonaiuto dal cunio catello aqueste cose amaestrato ilquale gliuccegl cierchi equali quando glitruoua sta & non ua allora accioche nōle cacci. ma lucciellatore signore suo idrieto raguarda & colla coda muoue intal modo che lucciellatore conosca che poco inanzi sieno gli ucciegl. Allora egli elcōpagno larete traggono & liuccegl & ilcane cuoprono & così sipigliano.

Delacciuoli dapigliarli.

cap. xxii.

Assi lacciuolo perlo quale ageuolmente sipigliano gliuccegl che uiuono dirapto inquesto modo. Nel luogo doue presso dimorono gliuccegl rapaci o uero donde passono siciccha fortemete daogni parte uno archetto molto piegato presso alquale dauna pte siferma una uergha nellacui fessura una coda di topo siciccha hauente incapo uno lacciuolo & una piccola corda conuno stecchetto plo quale lapica pieghata siferma allarchetto & alla piccola incisura che sifa icapo della uergha che tiene iltopo & illacciuolo intorno altopo o alla carne sistende & quādo lucciello iltopo o altra cosa postau accioche nella porti tocce la pertica sisolue dallarchetto & lieua si alto allo ucciello rapacie & rimane plo piede legato. Anco si fanno molti lacci de peti

delle code decauagli in una funiciella della detta materia tessuti che stendono ne solchi del grano ouer daltra biada leuata daterra lafune oltre allaltitudine dellucello unpo / cho inchineuole illaccio & aperto sicche luccioello passante messouo entro il capo si pigli per lo collo Et iquesto modo si piglino le / pnici ne capi & lequaglie & ifagiani negliani dametri deboschi pliquali passono gliuocce / gli eqli si prendono pure iquel medesimo modo quando presso allacqua qndi passono & eorali lacci si tēdono acolombi & altri uccie / gli molti si prēdono con essi quādo couano o hanno nidio se intorno alnidio loro si tēde.

Dapigliare ecolombi.

cap.xxiii.

Nche ifaue & infagioli seminati si / prendono colombi & tortole cō pic / coli laccioli che uolgarmēte si chia / mano stale di questi laccioli el modo questo / e che ne capi dun piccolo bastonciello o uer / ro melegario di lungheza dun sōmello & sic / cansi due sottilissime uerghe de laltitudine / duna spanna & nel mezzo si ficca una spina o / uero pruno didue o ditte dita in altitudine / lūga & questa scaletta sappoggi alla ripa del / solcho doue alcuna cōcauita sia nella ripa i / tal modo che la spina giaccia iterra nella fossa / & le uerghe siano disopra leuate & appresso / di quella si ponga illaccio cō uno palo picco / lo alla terra fitto ilquale aperto lieuemēte / sirinuoua dalle uerghe & sia tenuto da quel / le & nella spina si ficchi il fagiolo o uero lafa / ua molle solamente un granello ilquale luo / ciello cō bocca prenda & il capo leuādo il / cio sopral collo trarra la piegata escha colle / uerghe il qle luccioello sentēdo spauentato il / capo & il collo leuera & dallaccio fara preso.

Come gliuoccegli si piglino col uisco.
capitu.

.xxiiii.

Liucciegli si prēdono col uischio in / molti modi Vno modo e che sinui / scono uerghe sottilissime di uinchi / dolme doue altri uinchi nō si trouano & le / uerghe siano piccole o uero lunghe hauē / do rispecto alla grādeza dellucello dadoue / re pigliare. ma prima si dee il uischio tēperare / sicche sia ben tēgnēte iquesto modo lauāsi bē / con acqua tēperata calda aprēdolo ibagnato

& da brufchi mondarlo o uero bectarlo & / poi si gli mischi un poco dolio duliua et nō sia / si duro che alle pēne dellucello applicare nō / si possa laqualcosa facta alle uirgule sappic / chi ital modo che ciascuna uerga sia itorno / intorno uoluta indue o intre parti & laterza / sia senza uischio rimasa sicche tocchare cō ma / no si possano Ma sel tēpo fara si freddo chel / uischio si congeli tēperisi con olio dinocie & / queste uerghe piccole iueschiate si ficchino / lieuemēte nelle uergole de palmoni che so / no ptiche grande arami degli arbori uerdi / & maximamēte di quercia fasciati hauēti nel / capo superiore quattro o cinque uerghe uno / poco eleuate nellequali si ficcano le uerghe / sottilissime iuescate: & quādo nel palmone / fara di uerghe in uischiate coperto si ficca in / terra in una fossatella facta acconcia in mo / do dar bore diritta & intorno aquella si fic / cano rami darbori alliquali sappiccono gab / bie nelleqli sieno molti diuersi ucciegli spar / tite che cantano & gliuoccegli plaria uolāti / chiamano & li chiamati si pōgono sopra el de / cto palmone & li uiscati presi p terra cagiono.

Ancora con uisco.

cap.xxv.

Nche con grandi uerghe iuescate si / prendono dimolti grandi ucciegli & / maxiamēte corbi cornacchie con / cōsiglio ouero aiuto dun gufo In qsto mo / do neluoghi doue stare ouer passare soglio / no Tagliasi ne rami alcuno arbore che da al / tri arbori molto sia dilungi. ma alcuni rami / di foglie mondati si lascino i quella o uero al / cune uispongino ptiche sopra quella & in / questa si ficcon lieuemēte & le uerghe grā / di iueschiate & il gufo iterra si pone il uogho / un poco alterello sicche dagliuoccegli meglio / sia ueduto che uolano ilquale quādo gliuoc / ciegli ilueggono uolongli itorno & plo uo / lare lassu sopra la bore iuescata si ponghono / & così iterra rouinano iqli luccielatore cho / nuna ptica gli perseguita & uccidegli & im / pero che se con mano gli uoleffi pigliare sil / lo offenderebbono.

Del pigliare gli sparuiieri cō uischio. ca. xxvi.

Nche col uischio si piglino. sparui / a ri falconi & ucciegli rapaci in pero / che iterra dua o tre seneficono delle

uerghè inuisciate unipòco dilungi & intra loro pieghate nelmezo dellequali silega lucciello si como e colombo o pollo o carne al laquale quâdo gliuccelli uègono sono presi

Come sipigliâo lepaffere al uischio. c. xxvii.

Nche sipigliano col uischio lepaffere & tutti uccieglî piccholi o uero grandi se leuerghè inuiscate sipongano doue gliuccieglî sipalcono odoue astare si ragunono. Anche sipigliano confuni inue schate erigogoli quâdo a fichi uengono o al lue & ucti altri uccieglî che inbolono eschisti. ma lepredeste funicielle dinanzi sacconino aluoghi doue uenire sogliono. Ancora pfunicielle lunghe inuiscate sipigliano stornelli che molti insieme ragunati uolano. Quâdo sia alcuno stornello alcui piede sileghi una corda inuiscata & inmano siriene & lascisti quando laschiera giugnie presso allora colla corda lasciato sene ua & alloro strettamente uola & molti roccanti lacorda sinuescano & insieme con lui ad terra rouinono. A nche conuisco sipigliano anitre & simiglianti uccieglî acquatici quâdo còesso sinuolge una fune di giunchi donde lestuoie sifano & ponila siera nellagho o inaltro luogo doue idesti uccieglî dimorare sogliono. iperoche li uccieglî placqua notanti lanocte pcurono nella fune sopra lacqua tesa & prendonsi & nella sequente mattina presi sipigliano. ma conuenienti che questo uischio sia si temperato che dallacqua sidifenda.

Come sipigliano col balestro. cap. xxviii.

Ome gliuccieglî siprendino cò balestro & chonarco assai manifesto e a tutti quegli che faettono douunche sono o in terra o in arbore. Ma in questo e da obseruare ciette cautele non adognuno manifeste delle quali luna e chel balestratore che uouole loche o altri uccieglî grâdi faettare dee hauere faette biforcate dala parte anteriore sciafcuna aguta che lali e che toccha & il collo tagli iperoche la comune perforatione della faetta non offende lucciello itanto che rimanesse quiui ma fedita senandrebe. ma finalmete fedita altroue si morrebe. Anche dee ilraguardameto quâdo faetta nò aquella che gliuiene piu destra cioe uerso se

oche uada innâzi aquelle delmezo didue o diptu accioche se aduegha che lafaetta oltre o prima andâr che spesso aduiene che la prima o lultima ferisca accioche iuano nò faettri. Anchora chi uouole inarbore faettare ecolumbi opipioni con materozoli: quegli materozoli debbon essere dipari peso & quâdo uouole allucciello lafaetta mettere dee colie de segnare illuogo migliore doue lui e & raguardaro illuogo doue ilcolombo o altro ucciello & allora lafaetta mandi sella pcurte aquello che hauere intede altrimeti lafaetta rinuenire nò potrebbe. Ma quella puo ageuolmente ritrouare se aquello medesimo luogo uada doue era quâdo lafaetta mando & p quello medesimo luogo tragga unaltra delmedesimo peso & p se o peraltri uegga doue cade & quiui molto appresso latrouerra. Ancho quello che còsaetta o uero arco faetta dee lamano macha tenere fermissima se dirittissimamente uouole faettare & e dinecessita che habbia balestro o arco optimo & faette dirittissime se dirittamente uouole faettare. Ma cholui che conarco dipallottole uouole faettare de hauere lepallottole dugual peso & bene ritonde. Ancho sipigliano incierti altri modi uno modo abreuilfello ouero ciuetra collaquale sipigliano tutti piccolî uccieglî ilqual modo quali atutti noto e. Ma e da sapere che inquesto modo pigliare sipuo nò solamete colla ciuetra ma ancora conun capo digatta iperoche gliuccieglî aquello uenghono. Ancora non solamete conbreuilfello che didue uerghè sifa ouero chonuna mōda uergha inuiscata. anche nò solo alle uerdi siepi come comunemete sifa ma ancora inq. lunche parte della uia o del capo se lucciellatore porti sopra ase lieue strumento o di molte frondi collequale sipossa nascōdere et nò e dinecessita delli uccieglî cōmuouere se nò cōsolo suono di folie darbori odirame si come comunemete sifa & âcora cō solo suono diseme dipapaueri i chiuso ne suoi gabi oinaltra cosa simile & puenirli & chiamarli sipossano con q̃lūque strane & inuitate uoci si allentono Impoche simarauigli di q̃lle. Ancho sipigliano astrugnuolo & qusto e contradini usano nelle nocte molte obscure. Anno iuerita una siaccōla laq̃le uno porta chinata pressa alle siepi uerdi nellequali dormono gliuccieglî iquali quâdo sidestono uègono allo splendor del fuoco & due altri con

bastoni quelle uccidono & sono e bastoni a modo di pali recapi delle briui pertiche tesute conuimini & piglion si passare spzialmente & tutti ucciegli sagaci comano ouero con uertorelo il q̃te una gabbia di uichi facta dō de uscire non fanno. Anche si prendono gli ucciegli ne fori delle colombaie con una di mescita donnola nel foro messa. Anche si pigliano conciesta o uero piastrina maxiamēte nel tēpo delle neui colī apparecchiata che lucciello entrando dentro caggi nelle quali granella conueniente peresca si pongano infino dalla lungi accioche alla ciesta lauino anco coniscarpello si pigliono leporzane nelle canose ualli doue dimorono. E lo scarpello uno strumento con dua archi molto piegati ordinato itraloro poco rimossi. Intraquali un poco poi si pone fructo dherba cocha si milmēte alla ciriegia il quale prēdere uogliono: plo collo si stringono ma l'oro forma e simile depiu degli ingegni non si puo così apertamente descrivere che pienamente s'intenda sicome doculta fede si conosce. Anco si prendono colcabatulo altēpo delle neui il quale e uno strumento di poche uerghe fatto dētro concauo & nella parte di fuori acuto hauente uno uscituolo il quale interra giace coperto di paglia che cō una uimine iterra fita si lieua & didietro pcutore lucciello alle scia entra te daniuna parte uscire non puote con ciōsa cosa che da ogni parte sia coperto di terra anco duno dilecteuole ingegno si piglia lacornachia che d'oro sēna uno & con dua piccolli cauigliuoli fitti l'alie si leghano & pon si arrouescio iterra & ella fortemēte grida & sforzasi di fuggire & laltre p̃ximate corrono uolendo quella aiutare delle q̃li una col beccho & cogli ugnoni piglia & fortemēte latiene si che pigliare la puoi & in questo modo legaze pigliare si possono. Anco si dice che gli ucciegli che becchino grano o uero miglio se nella seccia di buon uino si metta cō l'ugo di cicuta macierata & seccato il grano o miglio se poi il darai abecchare uolare nō possono. ma ebbri conmano si possono pigliare.

Diprendere lelepri.

cap.xxix.

Elepri spzialmente si prendono con cani alle quali trouar sono ecani ne ciestarsi i q̃li segugi o uero braccheti sono chiamati iquali quato piu foctile odo

rato hanno t̃co migliori sono. Anco ne ciestarsi sono accortere ecani molto legieri che quelle p̃seguirino & piglino iquali tutti aq̃sto s'amaestrano & aquelle pigliare si inducono quado delle prefe alcuna cosa sene da loro amangiare da quali anco si pigliono cauri uoli & alchuna uolta cieriui conaiuto direte grandi poste neluoghi doue si fuggono. Ancho si prēdono dalloro leuolpi aduegna che siano infugga molto sagaci. Ancho e conigli quando rimossi si trououono dalle caue loro. Anco concani si pigliono porci saluatichi & lupi ma cōaiuto de cacciatori imperoche ra deuolte soli presumono aquelli appressarsi se non sono mastini fortissimi. Ma a porci saluatichi pigliare di neccesita sono pali forti nel ferro crociferati iquali ecacciatori uedendo i porci saluatichi con male animo uerenti in terra il fermano & al porco il dirizon che da quello sedito non si puo infino alcacciatore appressare & così cocani succide & da decti cacciatori. Anco si pigliono ecieriui quando dall'huomo sedito con saetta opalo fuggono & un piccolo catello a questo amaestrato per la uia del sangue usciente il perseguita tanto che da q̃l catello mezo uiuo omorto si troua. Anco dacani si pigliono & trououono li pi noli & alcuni altri animali.

Del pigliare i cieriui.

cap.xxx.

Olle reti maximamente si pigliono cieriui come detto e & uolpi come di sopra dise quando delle reti tracta mo di quelle che dalle gienti chiamato e ai uolo. Lelepri anco agieuiolmente colle reti si piglierebbono se in quelle entrassono sicome molte altre fiere.

Come si pigliono eleoni.

cap.xxxi.

On lacci si pigliono eleoni alchuna uolta & uolpi & lepri quado per alcuni forami sogliono entrare iluoghi chiusi. Ma q̃sto sifa i dua modi luno che il acciuolo sia annodato ad alcuna pertica bene piegata così forte che la fiera presa per lo collo in alto l'alieui ouero apicchi. Laltro che presso allacio sia un forte cannone stringente il laccio della fiera presa impediēte che la fiera illaccio rodere non possa.

De pigliare lupi & uolpi. cap. xxxii

Olp & lupi maximamente si piglio
 u no contagliuole di ferro che intorno
 alle ha molti ramponi acuti & egli
 no hanno intorno aesse uno anello presso al
 luogo doue annodati si uolgono alquale san
 nodi unpezo dicarne & ogni cosa fuori che
 lacarne soccultra & interra ferme giaciono
 & quado illupo codenti lacarne tira lanello
 si lieua in alto & rachiude i ramponi intorno
 al capo dellupo ilquale quato piu tira crede
 do fuggire coessa piu forte e stretto & tenu
 to. Ancho si fanno altre raccole collequale i
 piedi & nelle gabe quali tutte bestie gieneral
 mente pigliare lequali socultrono negli adame
 ti lequali sono dicotale figura & forma che
 non sono doccultra fede intendere si possono &
 impero quel che tendere lauouole ueggiale
 da qlli che fusano sicome uedere le uoglio.

Dipigliare alla fossa illupo. cap. xxxiii.

Elle fosse i questo modo maximame
 n te ilupi si piglino. Fassi una fossa al
 ta sicome un gran pozo & tanto p
 fonda che quindi uscire non possa queste si
 cuoprono duno ritondo graticcio che non
 tutta ma qsi tutta cuopra la fossa & sotto il gra
 ticcio imezo si lega una staga piu lunga chel
 graticcio & ritoda & nel mezo del graticcio
 si lega una ocha o uero uno agnello & cuo
 presi di paglia tutto illuogo & illupo uenete
 uolendo pigliare locha o lagnello chade nel
 la fossa lasse col graticcio subitamente riuolta
 Anche alla fossa si prendono moltitudine di
 porci saluaticchi in questo modo ne luogi do
 ue molti nuono il capo unsi semina molta sa
 gina & intorno al capicciello uisi fa una forte
 & alta siepe di uimini darbori & da una parte
 si uisi lascia una entrata aperta & nelloposto
 to della siepe abattuta si fa di fuori una fossa
 assai profonda quado la saggina e matura.
 Aquella uegono molti porci saluaticchi per
 lo luogo expedito intrati. Allora alluogo ue
 gha chiunque uole ancora senza armi & nel
 luogho dellentrato dimori & i qualiche
 modo puo gridi & istrepito faccia. I porci si
 trouando donde uscire possano senon per la
 siepe abattuta quindi si gittano nella fossa &
 tutti caggiono nella detta fossa laquale uede
 re non possono stando dietro. Anco per lupi

lepri uolpi & tutte altre fiere & cani & por
 ei entrati & dissipante uigne fatti una fossa i
 questo modo cauisi ampia due spanne & lun
 ga quattro piedi o tre & profonda dasei o set
 te o otto piedi corrisponde pulite & diritte i
 terra sode & dala rouinata guardata & iluo
 ghi doue usati sono spesso passare questa si
 cuopra prima attrauerso di grosse herbe sec
 cate & poi di sottilissima terra & se lherba
 non sostegha la terra pongasi disotto due so
 ctili & da ageuolmente romperli bastoncelli
 attrauerso & lherba plungo sicche nel mezo
 saggiunga & se non puoi & non uoi fare cosi
 profonda poni intorno intorno a quelle stan
 ghe ouero assicelle strette haueti molte can
 nuccie oue piccoli aguti fitti & inchinati nel
 la fossa ouerso la parte del mezo un poco pie
 ghati nella quale rinchiusa la bestia quando
 da quella salire uorra col capo & cogliocchi
 in quella pecuota et offederala imodo che sta
 ra cheta senza uolerne uscire & se qlla uoi
 morire nel fondo molti acuti pali ficherai o
 uero molta acqua bastera alla sua morte. An
 cora la detta fossa fare si puote con un trami
 te profondo solamente quattro ocinque piedi
 conaturo dalcuna ribalta chon uimini fatta
 sopra una stanghetta che ageuolmente si uo
 ga fermata in alcuno capo chon uno unci
 no fortemete fitto alla terra nel quale si uol
 ghano: & questa ribalta sia daluno capo fer
 ma di lungi dala fossa uno somesso nellaltra
 necanti & nel mezo habbia piu tre pesanti an
 nodati questa stia rileuata quasi ritta con una
 forcha la cui parte inferiore sia chon uno ba
 stonciello piccolo che sia nel mezo della fos
 sa attrauerso con uno piccolo palicciuolo da
 ogni capo che sia nella fossa fitto nella ripa
 della fossa nella parte di sopra & sopra que
 sto brieve bastone si ponga una uerghena p
 lo lungo della fossa che sostegna lherba & la
 terra solamente & dalla bestia presa difeda &
 la bestia dentro colla forca & ribalta cadere
 faccia & questa ribalta di di sopra la fossa stia
 sicche lhuomo che passa in quella non rouini
 Se il cane o il porco in quella caggia con una
 scaletta coniscaglioni dalle habbia & trarre
 se ne porra.

Come si piglia il leosante. cap. xxxiiii.

Liosanti si piglino in questo modo
 i cociosia cosa che non habbino gino
 chia giacere non possono & ipo qua

do dormire uogliono siffi appoggiono agra
 diffimi arbori & icacciatori questi arbori ri
 segono ma nō affatto sicche cadere possa per
 se ma appoggiandosi eleofanti caggiono &
 eglino rouiono & dacacciatori sono morti.
 Eiorfi sipigliano in questo modo glihuoma
 ni armati con arme di ferro il capo & da ogni
 parte coperto con uno coltello acuto allato
 s'appressa alla selua o altro luogo allorfo &
 elli uerso l'huomo armato sidiriza & abbrac
 ciasi collui & luomo colluna mano (guaina
 ro il coltello illuogo del cuore fora & uccide
 lo. Leuolpi nelle caui sue sipredono i questo
 modo hae il cacciatore uno alueo da api qua
 drato ma lungo piu & meno lato questo da
 uno capo cō pochi fili di ferro chiuso & dal
 l'altro capo hae uno uscuiolo dentro dalla
 parte superiore guenzato & apparecchiato
 imodo che sipossa didentro leuare insu & nō
 uscire & disciendendo questo uscuiolo diso
 pra eleuato pmane con una piccola uerghet
 ta & qsto strumento sipone dallato dentro
 della fossa che sogliono essere piu siffichiu
 dono la uolpe uolente nellalueo entra
 non pensando che dafili fochili essere ipedita
 & così lauerghetta seccho trae & luscuiolo
 chiudesi. Il cacciatore quādo uiene se uoile
 cō un ferro acuto luccide o se uoile ipo
 zo o ingratino dacqua porta lalueo & apre so
 presso lafa rouinare nel detto pozo o itino
 Econigli sipredono così il cacciatore facien
 do suono o strepito lisa fuggire nelle sue ca
 ue et iperoche sono paurosi agievolmente fu
 gono alle lor fosse & il cacciatore pone allo
 ra una reticiella i terra aperta bene fermata
 & p unaltro introito mette uno animale do
 mestico il quale sichiama fureto & laboccha
 ha chiusa cō un frenello acioche aprirla nō
 possa & iconigli nō prenda omangi ne disuo
 ra uscire uogli qsto fureto e poco maggio
 re che una donnola & econigli pprio ni
 mico & così tutti econigli fuori caccia & co
 si usciedo entrano nella rete & sono presi.

Come sipigliano etopi. cap. xxxv

Topi sipigliano & uccidono molti
 modi uno modo e con gatte dimesti
 che che sitengono incafa. laltro mo
 do e cō trappole che sifano dipiccolo legno
 cauato nelquale cade uno altro legno picco
 lo graue ma costringe qli che entrano auna

cotenna di porco i qlla anhodata una sottile
 asta di legno laqle qn si tocha fa qlla che di
 sopra cadere sopra il topo. Ma questo modo
 e siconosciuto da tutti che nō bisogna tropo
 spiegarlo Anco si piglione cō una asse leua
 ta cadere cō piccola colōneta silicua si che si
 sostiene & tieli cō una spatula che tiene laco
 renna del porco laqle colonnetta diuisa nō
 sapre se non quādo il topo lacotenna toccha
 nella spatula legata & allora cade & il topo
 uccide Et ancora e unaltro modo quādo in
 uno nodo dicāna grofa lisa icapo uno arche
 to con corda nella qle uno ago grāde pma
 ne & nel mezo lacāna hae unforo & nel me
 zo e lacotēna dentro ad alcuna uerghetta le
 gata & si accōcia che quādo il topo plo foro
 lacotenna muoue larcho sifede lago fora il
 capo del topo & tiello. & e unaltro modo cō
 uno uaso donde uscire non possa & empieti
 mezzo dacqua lacui superficie sicuopre di spel
 da che sopra sta allacqua laqle il topo ueden
 do & nō lacqua disciede in quella & anniega
 Anche uno altro modo che il uaso sicuopre
 duna carta & qsta icrocie sitaglia & nel me
 zo iānoda una cotenna di porco & il topo uo
 lendo ire aqlla la carta si piega & il topo den
 tro rouina & affoga se lacq uisia & senza ac
 qua i brieue tēpo simuore difame & lacarta
 dale pua natura ritorna al suo luogho & in
 qsto modo molti senepigliano. Dicieli anco
 ra dagli experti che se il topo neuale senza a
 cqua cadeti lūgo tēpo uiuere si pmettono p
 fame molta costrecti simāgiano irra loro il
 piu poderoso diuora il piu uille & se tanto si
 silasci che rimanga il piu forte uno solo & q
 sto silascia andare quātunche in qualunque
 parte netruoua gliuccide & manuca ipoc
 ue auezo & cō agieuoileza lipiglia concio
 sia cosa che dallui non fuggono. Anco con rifa
 gallo trito et cō cacio ocō farina misto laqle
 uolētieri rodono & muoiono concio siacosa
 che sia loro ueleno. Ma uuolli ciefare lacq
 imperoche beuendo spesso sidifendono. Pre
 donsi anchora se sopra un uaso donde uscire
 non possono si ponga un bastonciello per
 mezzo fesso cioe luna meta per mezzo rocto et
 sia acconcio che si sostenga ma nō il topo &
 una nocie nelmezo siponga tratta dalguscio
 allaquale quando ua il bastonciello rocto ca
 de & se acqua ue muore & affoga anche ui
 uo agieuoilmēte sipiglia. Se socto lacir conse
 rēza duna scodella una nocie da una pte ro

sta siponga & larottura raguardi dētro. Mo do migliore dapigliare epiccoli & grandi q̄sto e prendi due assi cheben sicōmettino du no braccio lūgo & late uno sommessō & q̄le congiugni & siano distanti in latitudie q̄tro dita o poco meno nella parte infima con due piccole afficielle incastrate iciascūa par te una sicche socto alloro sia uguali socto q̄le conficca una carta di pecora grossa taglia ta nel mezo attrauerlo ma presso almezo nō affissa & in tanto ristrecta che possa intra las se leuare accioche se discendere della forma ne non si puo alla sua forma ridurre. An che ledecte due assi disopra necapi sicon giungono & sopra loro sitenga una afficella nelmezo hauete unchiouo ritorto alqual sappicchi ilfufcielletto & lacotenna delpor co ouero che non sappicchi ladecta cotēna ma nel mezo delle decte asse appresso alla carta sia sicome una mestola forata accioche lacotenna coperta nella quale sia sola pul ta fitta intorno allaquale mestola colla cotēna agieuolmente siriuolga. Questo edifitio siponga sopra qualunque uaso direrra o ue ro dilegno onde itopi uscire non possino & optimo e che si sotterri in una massa digrano o daltra biada sicche itopi quando entrerran no & quando sapresseranno alla cotenna ro uinino & lacarta disciendente sirilieui & tueri gli accidenti quello medesimo farae et lagar ra per quella strectura entrare non potrae.

Come inmare sipigliano epefci. ca. xxxvi.

Nmare presso delpiano dellisola spe tialissimamente si prēdono molti pe fci colla rete laquale molti scortica ria chiamano. questa rete e molto lūga & as sai ampia & spessa hauente corda dalluno la to impiombata & dallaltro allegata sicche pos sa nellacqua stesa & diritta stare. Questa rete conuna nauciella infra il mare si porta lasciā do a terra lun capo & sempre alcūa particiel la di quella disciēda nellacqua quando in oc chieri saranno inmare quanto larete sara lū gha & allora accierchiando con quello capo ritornono allisola & alcuni diloro terra col capo della rete disciēdenti luno nella nau ciella ritorni fuori della rete almezo suo ac cioche epefci intra larete compresi uedendo si dalla rete a terra tirare nō saltino fuori de

la rete & due pescatori da ciascuno capo in terra stanti tragono copefci tucta larete allisola & spesse uolte nerraghono molti piccoli ni & grandi & spesseuolte depiccoli pochi o molti secondo illuogo. Anche si prendono inmare conuna rete soctile non molto gran de adua pertiche legata che alcuni nella nauiciella stanti aperta latuffono nellacqua & poco stāte copefci lalieuona. Ancho sipiglia no nesumi & intucte spatiose acque conrete laquale alcū trauerlaria lachiamano che di tre cōposta cioe duno nel mezo spesso & di due disuori rade hauente nelluno lato piombo & nellaltro suueri & sia molto lūga & habia alcune zucche secche sicche stesa nellacq̄stia. questa rete sifa lunga & brieue secondo lalitudine dellacqua & questa nellacqua per grande hora silasci accioche notando p lacqua percuotano nella rete laqual rete ra da passando & auolgoni dipoi nella spessa si come gliuccegli nella ragna sopradecta.

Ancho sipigliano conriuali rete in poca acqua & lariuale rete picchola e & minuta an nodata condua maze lequali ilpescatore cōmano tiene & aperto per lacqua il porta & p̄so alla ripa copefci sirachiude. Ancho sipiglio no con giacchi & rete soctile & spessa hauete forma daritenere intorno alla circonferētia impiombata & rauolto hae nel comigno lo una lunga fune & questa rete ilpescatore sopra ilmanco braccio chiusa tiene & nellacqua aperta lagitta laquale subitamente al fōdo disciēde & tuetti epefci infra quella exi stenti rachiude & quelli quando la trae con secho rachiusa litrae. Ancho sipigliano col la negosa che e una rete amodo della riuaie formata & ha una pertica condue baston cielli atanti aperte annodata questa rete ilpe scatore fuori dellacqua stante piu chera la mette & chopefci lalieua & spesseuolte san za essi & alcunauolta intorno aherba & pruni presso a terra lamette & conuna perticha percotendo nellherba doue epruni ipesci oc cultati caccia nella rete. Ancho senepiglio no molti inluoghi stretti diualli con rete la quale cogolaria chiamano laquale rete grā de & forte & spessa in luogo hauente entra mento ritondo & lato & apoco apoco sirir, strigne infino alla coda laquale e molto lun ga hauenti molti ricietaculi nelquali agie uolmente entrano moltitudine de pefci & tornare nō possino q̄sta rete sipona cōdue

grosse pertiche nel detto luogo stretto intorno alquale e da ogni parte dilegnate intorno alla ripa forte chiusura alla quale ledette pertiche s'annodano: questa rete ildi & la nocte si tiene quiui nell'entrameto alla parte di sopra riuolto per questo luogo al postutto niuno pescie di sopra uenete passare uipuo conciosiacosa che nessuno luogo uisia aperto disciendono adunque tutti nell'aperto della rete & poi nella coda istretta il pescatore alcuna uolta inrerposti alquati di ua al sopra detto luogo & la coda della rete nella naue trae & apre la & alcuna uolta truoua tanti pesci & maximamete anguille che agomitolate sono conciosiacosa che damore ardono ouero scardini che adunati uanno che apena la nauiciella tene glipuo Anco si piglione nelle ualli dimolti pesci neluoghi aperti & profondi doue spetialmente e grandi dimorono cō una rete laquale dedagna chiamano che grande & lata infondo & gittali & per quello si tira & con pesci filieua Ancho filieuo cioe si piglione in ualli non profondi ma laitudine grande hauenti molti pesci di diuerse generationi & in questo modo hanno ipescatori gradelle quasi infinite di paludose canefatte colle quali chiudono grandi spatidelle ualle non profonde conaiuto di pali lasciate piccole aperture in molti luoghi alle quali pongono rete piccole ritonde incapo ampie & la coda cosubi recepraculi stretta nella quale possono entrare & non uscire queste reti sempre eldi & la nocte lasciano & quali continuamente lieuono la mattina con pesci iquali perluoghi spatiosi notando passare per li detti luoghi sperano. & fano ancora di queste gratiche rauolte sicche epesci entrati uscire non fanno ma quidi si traggono con una piccola rete posta incapo duna perticha biforcuta.

Del pigliare epesci con rete. cap. xxxvii.

Pesci si piglione con cieste di uimini
i fatte che nel capo sono ampie mezzo
lanamente & nella coda strette le quali
li dapesicatori in acqua stanti per lo fondo le
menono a modo delle rete ripali & alcuna
uolta cotali cieste ma piu leggieri si pongono
necapi delle pertiche & per la acqua torbida
si menano dapesicatori in terra stanti siccome
di sopra nellaltre cose o detto Anche de

euinchi si fanno nasse ritonde & late con len
trameto dietro stretto & di fuori ampio chel
di & la nocte con peso dalcuna pietra si lascia
nel fondo dellacqua & alcuna uolta uite nel
la coda legata che si traggono. ma di due forme
si fanno luno e che di dentro molto ampia
ritonda nel cui fondo si pone creta molle
& granella in quella inframesse alle quali en
trano alcune generationi di pesci per cagione
dicibo & quindi uscire non fanno L'altra etu
cta stretta & lunga ma nell'entrameto me
zanamente aperta & nel mezzo molto stretta
& poi e lata & nella coda strettissima nella
quale entrano non per cagione dicibo ma
accioche quiui occultamente dimorino & di
niuna uscire fanno.

Dipigliare epesci con lamo. cap. xxxviii.

Ollamo si piglione epesci in tre mo
di: luno quando in quello si pone un
c piccolo pescie colqual ipesci si piglio
no rapaci che inghiottiscono il lamo colpe
sciculo uiuo. questo lamo si richiede che sia
dirame grande & forte con forte cordella di
filo rauolta appresso allui accioche roder
non si possa & la sua corda ad alcune fascico
le di papaueri s'annoda & nellacqua stante col
lamo & col pisciculo uiuo si lascia stare tutu
nocte & il pescie preso dilunge fuggire o ue
ro occultarsi nel fasciculo intende & cosi la
mattina dapesicatori si truoua. Il secondo mo
do a una funiciella di peli bianchi di setole di
cauallo s'annoda un lamo & quello alla som
mita duna uerga soctile s'annoda & intorno
a quello lamo uncibo che da pesci maggior
mente si appetisce si rauolge che non si uegha
il lamo & poi si gitta nellacqua come manife
sto e aructo. ma i questo da obseruare e alcu
na cautella cio chel pescator sappia che elca
ciascuna generatoe di pesci piu desidera i cia
scuno tempo dellanno iperoche quello mede
simo secondo la uarieta del tempo dellanno di
uersi cibi adomada. ma questo saper puo ql
lo che le budella de pesci adomanda o uero
raguarda quale sia le sca Anche uale contro
epesci malitiosi che le sca apiccata ale lenzu
le cioe alle lenze prendere non uogliono sel
li haue lauergha & alenza senza lamo colla
quale spesse uolte gitti alla quale alcuni men
cauti uegono & portannella laqualcosa qua
do molte uolte lo fara il lamo poi uimeta etia

dio ecatti uisapressono sicuramente. Il terzo modo si serba nell'acque profonde iperoche in quelle l'hamo conmano sigitta legato con lunga lenza che habia un poco di piombo per uno braccio appresso all'hamo sicche disciende al fondo & quiui sitenga & maximamente in acque correnti cotale lenza conmano sitenga al dito idicie apiccata da quello che sia nella naue ouero ponte quando sentirae il pesce l'hamo pigliare fortemente tragga prima accioche si ficchi nella sua bocca poi apoco a poco tragha tanto che quello conmano pigli il quale radissime uolte piccolo fara con cio sia cosa che solamente e grandi dimorono in fondo aduegna che alcuna uolta discorra no per la mezzana ouer disopra cholli spader ni si piglione & maximamente turche & sono tre aghi dirame ritorte & insieme legati li quali con alcuni briui funicielli si leghono & quelli non molto spartiti dalcuna funicella a questi pone code di granchi o lombrichi grossi & nell'acqua la sera sigitti distesa & la mattina lenriche prele si tolgonno. Con calceua uiua si pigliano epesci sella simette i un sacco & in acqua stante in piccolo luogo richiusa cioe questo sacco da due nell'acqua perturata la fossa liquota & per questo tutti epesci uerranno al superficie dell'acqua conmano agie uolmente si predono. Anco si piglione i grossi pesci di fossina in acque chiarissime ella fossina hauente uno strumento di ferro con molte punte delle quali punte ciascuna ha una barbuccia che ritenga & sono alquanto spartiti traloro il quale il pescatore ha capo dalcuna asta dilancia & uia con esso cheramente in mano per l'acqua & quando il pesce uede fortemente il fiode & confutolo il tiene & quando farebbe chi stesse in terra & nell'acqua torbida spessissimamente il uede.

FINIT LIBER DECIMVS.

INCOMINCIA LVNDECIMO LIBRO
delle regole dell'operationi della uilla. Repe-
tendo in breuita le materie tractate ne libri
precedenti.

E libri disopra diffusamente e
detto dogni operatione direte
ma imperoche la memoria de
gli huomini e brieue & delle co
se singolari alla turba non ba

sta & impero utile ueduto e le materie de tra-
ctati che si possono gieneralmente isprime-
re ne copendiosi libri secondo l'ordine di co-
chiudere regole. Sicche solo la notizia loro di
tutte cose quasi sabbia gieneralmente nella
memoria & fantasia.

Della uilla.

cap. i.

I exercitii della uilla la fortezza del
I habitatori adoperanti landustria &
acconciamento adomandano & im-
pero la sanita delluogo della uilla specialme-
te e da domandare dell'aria & del uento & del
sito della terra & la bonta dell'acqua & quan-
do habiti e seconda & saluifera dimostra
L'huomo sauo che dee comperare el podere
innanzi a ogni cosa la salute delluogo consi-
deri accioche nella loro compera & nella fa-
brica delluogho la pecunia allogata uelo-
cie poi condetrimiento delle persone per ma-
lo aere o per danno della cosa familiare non
si penta & che le cose che speraua non segui-
no.

Della aria.

cap. ii.

Aere caldo & humido se per niuna
I cagione di fuori si conuerta. Laere
buono e che putrefatto non e ne p
caldezza o uero d'altra inequalita excellen-
tia ae. Ma in tutte queste cose equali ouero al-
la inequalita proximo situoua. Laere te-
perato et chiaro salute e degli habitanti et co-
serua & le piante da quello meglorao & fru-
ctificano. Lo inequale inuerita de uapori de
laghi & delistagni mixtioe si turba el contra-
rio adopera & tristifica l'anima. li omori co-
mischia. & le piante corrompe. Ogni aria che
tosto si raffredda quando el sole tramonta & to-
sto si scalda quando si lieua e fortile. contra-
rio & conuerso l'aria peggiore di tutti e che
el cuore constigne & la tractione dell'aria
rende angosciosa. La salubrita dell'aria di-
chiarao il uogho dalle basse ualli liberi & dal-
le notti dalle nebbie assoluta & dagli habi-
tanti sani corpi.

De uenti.

cap. iii.

Venti meridionali assolutamente considerati caldi sono & humidi. I septentrionali freddi sono & secchi. Glorientali & occidentali quasi temperati. Ma ialcuno luogo imeridionali sono freddi quando dalla parte delmeriggio faranno monti neuosi & iseptentrionali caldi quando queglii passano per riarli deserti.

Dellacqua.

cap. iiii.

Acqua fredda & humida se niuna cagione sia difuori che lamuti lacque dele fonti della terra libera delle q̃li niuna dellextrinsiche cioe difuori dispositione sopra sta sono ditutte altre migliori. Lacque petrole sono buone & non agievolmente p̃ terra corruptione ipuzoliscono. Lacque defiumi correnti sono dellaltre migliori se sopra terra puzolente o lacunosa non passino et q̃lle che uel so leuanie coronano & molto dal suo principio sallungano sono ditutte migliori. Et q̃lle che alseptentrione uāno buone sono: ma q̃lle che almeriggio o alponete uāno sono ree & maximamēte quādo glimeridionali uenti traggono. lacqua lodeuole e nella quale le cose tosto sicuocono. Se niuno odore in quella auanzi o uero sapore dellacqua duna medesima dispositione quella che piu lieue migliore si giudica. La sublimatione & la distillatione & ladectione lacque ree rectificano: dellaque lodeuoli sono lacque prouane maximamēte quelle che cō tuoni distillate uēgono aduēga che p̃ laloro sotilita agievolmente sicorrompono. Lacque depozi & de condocti a comparatione dellacqua delle fonti nō son buone & maxiamēte quelle che percannelle di piombo passano. Lacque peslime sono lelacunali & paludali & quele che tengono mignante & tutte quelle alle quali si mischia alcuna substāia metallina & legrosse sono ghiacciali & neuose. Lacqua temperatamente fredda a sani migliore e ditutte lapetito cōmuoue & fa lo stomaco forte: lacalda inuerita el contrario adopera. Lacque salate dimagrar fanno & disecchano: letorbidelapietra & lopilatione riano. della bona dellacqua o uel o malitia per ragione discerner non si puo: alla sanita degliabitanti sicouolca.

Delle qualita del paese.

cap. v.

Acaldeza & lafreddeza delluogo & della humidita & secchita disporio ne alteza & a profondita dellacque moltitudine & pocheza loro malitia & bona demoti paludi & lacuni & uicināza dimare & ancora della terra la sua dispositione laqual lutosā & metallina o uero petrosa permanece: del sito dimostra laqualita: gliabitanti neluoghi caldi: anērasi le loro faccie & capegli & neloro quori timidi sono & tosto inuechiano. Neluoghi freddi sono dimaggiore ardire & meglio smaltiscono che se humido sara grassi carnosī teneri bianchi faranno quegli che neluoghi humidi sono dibella faccia & auenghono loro cōtinue febbri & quādo se exercitano tosto salla stono. Ne secchi inuerita si sechāo ipolmoni e icorpi soffulcon. Ne luoghi abitabili edimoranti sono sani & forti & fatica molto sostengono & uiuono lungamente: i profondi luoghi il contrario adoperano gliabitanti neluoghi pietrosi āno laria diuerno molto fredo & distate calda & icorpi loro uolto forti & dimolti capelli: molto ueghiano & sono inobidienti & dimalcostumi & e: iloro dibattaglie forteza & nellarti sollecitudine & acuteza. Lacitta delloriente aperta & dalla opposita parte coperta e sana & dibuono aere: il contrario sito abiente e inferma. Labitudine degliabitanti secondo la sanita & la infermita lageneratione desiti giudica & la sua qualita.

Delle caie.

cap. vi.

Acala & lecorti agrandeza sifano in uilla secōdo el uolere del signore & secōdo la faculta & la quantita degli animali danutrire & defructi daportare a q̃lle sicure inuerita siano disofsi secōdo lapossa defuri & deladroni inarmamēto delle robe nō si procuri lacrescimēto de fructiferi arbori: accioche p̃ annidita defructi ladesiderata munitione o uero guardia non si dissipī.

Depozi.

cap. vii.

Lpozo se fonte uitmancha inluogo sufficiente del mese dagosto o di settembre sifacci da ogni letame & palude rimosso & quando lacqua simena a bo deuole diligenti faranno gliabitacoli dellacqua a comporre sicche la sufficiente copia labbiogneuole uena prochari doue lecister

ne usiamo danguille & pesci fluuiali pognamo che con loro notare lacqua cōtinuo muouono & della corruptione laconseruino: doue lacque defumi usiamo sicuro e auere cisterne con sabbione che quelle dalla terra strita liberino & dichiarita ladornino.

Del modo del murare. cap. viii.

Elle case ifondamēti piu lati che muri siano e infino ala terra solida si pūdi: laquale se macha laquarta parte ditutta lafabrica profundare basti larena che conmano compresa o dia listridori oche disparfa niente dibructura lascia ipanno di lino candido nobile utile a fabricante Indue parti direna dicalcia una damischiare e che si diguagli misera simischi fara fortissima cōmixtione insluuiale direna sella terza parte della testa creta agiugnerai la solidita dellopera marauigliosa siprouera. Illegni per li difici optimi sono del mese dinouembre o didiciembre sitagliano & maximamente se oltre alla midolla tagliati sopra laradicie alquanti di si lasci & quegli spetialmente sono dure uoli che dalla pte delmeriggio sono tagliati

Della presētia del signore. cap. viiii.

Apresētia del signore utilita e del campo & chi abandona lauigna fara abandonato dallei dalauoratoris la importune uole uoracita niente teme senō lapresētia del signori & lacautela.

Della terra. cap. xi.

A terra naturalmente fredda seccha e ma accidentalmente spessetolte dalle cose extrinseche simuta. Nelle terre la secondera: da domandare e che biancha e igniuda lazolla non sia ne magro sabbione senza mistura diterra ne sola creta ne poluere renosa ne magrezza pietrosa ne salata o uero amara o uero ulliginosa ne ualle molto coperta. Ma sia lazolla purrida & operasi nera & a coprire se dalla gramignia & dal suo spandimento sufficiente lacqua uinalcha: & non sia scabra ne ritonda & disugo naturale habbia sognie uole agraua. Dadañ utile e che naturalmente mena ebbio: uinco: grasso: calamo: trifoglio: pruni grassi: fusini saluati

chi: leppoli: sarfari: ciclita: malua: artica & simili saluatiche herbe che latitudine digrassia disoglie lieta terra & seconda dimostra alle uigne utile terra e quando il corpo e alquanto rado. & la soluta e che la uirgulta che mena sia bene ne cta fructeuole & prociera cioe daffai figliuoli & non sia intorta ne debole magra ne disostiglieza languente. & lo stato della terra non sia si piano che stagni & non sia si prerupto che dischora ne arido ne che tempesta spesso senta & calori. Ma lutile e aghuagliato in queste cose & mezolanita siri chiede Nelle fredde prouincie dalleuante o dallato meridionale & nelle calde dalleptentrionale il campo debbe essere oppposito. la inferior parte dele terre grata & grossa & fredda. la superficie magra soctile & calda. Quattro sono legienerationi decampi cioe culti uatiuo consaputo & pasciuo & nouale. satiuo e grassissimo & semina si ogniāno. Ogni campo che e caldo & humido hauente molte superficie e pien di pori & acultiuare ageuole & abondeuole. da eleggiere e il campo grasso & rado impero che pochi faticha adomanda & fructo grande rende del secondo merito. & il grasso & spesso questo iuerita richiede se con molta faticha silauora nientedimeno ad esiderii risponde. Ma quella giene ratione diterra e pessima che spesso & seccho magro & freddo e. la seccha terra amara mai non riceue medicina ma quella che dhomo e superfluo e infecunda & cō fossati conuenienti samenda. e colli demoni secchezza le ualli grassieza sostengono. Et impero ptra uerso sono dasolcare sicche nesolchi stia ritenuta la grassieza & nō sicōuiene rōpere lezolle accioche le pioue soprauenēte lamossa terra colseme nō si porti allaualle. Nouale e il campo che prima alla cultiuatura simena o che simena alla prima uirtu p riposo duno anno o uero di piu inouato: nō si cōuiene lepiate alcāpo poluerulento & seccho ipoche la pianta richiede luogo saldo dicontinouāza nelquale radichi & fiorischa & fructifichi.

Dello arare & affossare. cap. xi.

Ellaratione & cauamenti quattro sono utilitati ingenerare cioe a primeto della terra & di quella aghuaglia mēto. & del campo conmixtion & di quello tritamento ghuarda che non sari illotoso

campo. ne Anche se gli sarà molto seccho imperoche quella che losa sitoccha sidicie che lanno tractare non sipuo. Et lamolto seccha & molto faticheuole: ne non sipuo tractare come sicouiene. Se il campo che dopolunga secchezza sarà da eleggiere cõ acqua imbagniato se gli stara pertre ani sarà q̃ si sterile & così sasserma. Il campo forte appichante di bastarde herbe ripieno quattro aratione richiede Alporoso inuerita & mōda & soctil terra hauente basta una o uero due o uer tre alpiu arationi & contenta ciascuna delle tre o delle quattro aratiōi a fructi agiūgnie del suo numero laquantita. quanteuolte il fructo della fatica auanza il merito da stare e alla cultiuatura. Ma se la fatica inutilita del fructo auanza dabandonare e il luogo. Neluoghi sechi del campo piu maturamente: negliumidi piu tardi sisendon quegli che arando lacruda terra intrasolchi lascia a fructi contradice labondanza della terra infama & piu seconda e lacultiuata pocheza che lamultitudine spregiata: daguardare e che intra solchi non silasci terra nō mōsa & lezolle sono dadiffare con martegli. Nel campo sperdono lenteriora se non sicultiuano lextremiadi. Se il campo e pietroso per molte parti de la ssi laturba ragunata purga re sipotra & arare il giunco gramignia & felci & tucte altre herbe nociue con frequente aration del mese diluglio.

Del seminare.

cap. xxi.

Elle terre fredde il sarchiare sifa autunnale presto accioche lebiade alcuna cosa disorteza inanzi alladuementamento del uerno prendino: ma nel caldo & grasso campo indugisi il sarchiar quāto puo acciochel suo sarchiare tosto dellherbe iuxti per luxuria non siffoghi. ma il troppo humido campo nō nellautunno ma di uerno sifimini alqual maximamēte sicouiene le faue o uero illino che leradici di uelto lo superchio humore cōsumano: qualunque cosa sisemina nela primavera neluoghi caldi piu tosto maturamēte: ne freddi piu tardi siseminino. L'autunnale seminatore il cōtrario acto adomanda. Il soctili campi o uero acquosi piu maturamente. I grassi inuerita piu tardi siseminino. Anche gli acquosi nel tempo dellautūno maturamente siseminino cioe tosto. ma se il cam

po alpiu e grasso & seracile cioe abondeuole di fructo nō sisemia unauolta ma molte ogni āno luxuriera bastarde & diuerse herbe che poi sanza grande fatica non sipotra amendar. ogni grano dopo laterza seminatione ouero generatione diseminatione nella terra utiliginosa in generatione disegale sicouerte in cialchuno seme due cose sono cioe uirtu formatua laquale ha dalcielo. & substantia formatua che figuratione riceue nella pianta & della pianta gli organi. Ogni seminatione fare sdebbe quando il seme ha maggiore aiuto dal cielo. inuerita e nella prima eta della luna iperoche laiuta allora il calore dumido & di uitale lume del sole. ogni seminare che sifa dallariete alcañero autumnante allor sūmo ueranno cioe radicata simoueranno nelladatura sua disubstantia quantita. Leuernale anche nellamatrice della terra giacenti: allor pululeranno & dal sole rēperato aiutate germuglieranno & fioriranno nella secchezza della state. Ma daguardare e che oltre alla misura isemi non sigictino nel campo che se sifara isemi saranno grandi & non saranno promigliori sono isemi nō corrotti che lera diuno anno nō auanzino ma alle terre tūe iprouati connecti in nuoua generatione diseminanxi alla sperientia nō e daporre fructo la sperāza isemi iluoghi humidi piu tosto che ne secchi digienerono. Tucti legumi seminare sicomandono inframeffi alla terra. ma nelumida sicomandono dispargiere aduegnia che ne temperati caldi daseminare. sia ma se secchita lunga sarà insemi gictati non me no necampi che negliorti siferueranno.

Dellacqua dainnaffiare.

cap. xxi.

Acqua migliore dogni cosa a imbagniare icampi delle fosse & amaturare illetame & lapaludale ouero di fosse dipioue: & dirugiada ragunata: fa pro anche alle piante lacqua depozi & delle fontipi poi che larai schaldada allo splenpore del sole.

Del tramutamento delle piante. cap. xxi.

El molto humido et grasso letame la substantia della pianta nascente di putredine diuenta isecta & il sapore del fructo simuta impeggio & riempiesi di

lupchie foglie & dimolli & animali diquat-
tro piedi che inua di corruptione e & nō an-
cora di colore naturale abandonaro & ince-
nerato permante illetame lanatura della piā-
ta permuta più chelcibo lanimale che sinu-
trica di quello impero che lanatura delle piā-
te meglio per letame che per altro modo si-
mura: lafredda & humida terra optimamēte
per incensione deciespi & per cenere samer-
da: leceneri inluogo diletame optimamente
spargono necampi: loftercho per anno sir-
posi assai utile & non crea lherbe. Ma se p u
uecchio fara meno fara pro. erecenti letami
fanno pro acampi deprati abbondanza dher-
be ipurgamenti del mare se con acqua dol-
cie silaiono agli altri mischiati amodo diste-
core siconterra: dastercorare sono icāpi spes-
si dalauoratori nel campo piu rado quando
laluna menoma. & se questo obserua allher-
be nociue impero debbono nel tempo dista-
te piu monticiegli spargiere diletame quan-
to inquel di potranno arrare non fa pro inū
tempo troppo letaminare ma spessamente &
poco ilcāpo acquoso piu illeccho meno di-
stercore richiede: se copia diletame māchi ne
lassoli luoghi creta. & nefreddi argilla. acre-
tosi & molto spessi sabbione spargierai. Que-
sto inuerita alle biade fa pro & leuignie bel-
lissime rende. o uero siliminino lupini iqua-
li quando aldouuto crescere sarāno perue-
nuti siriofterrino inloto del fondo delaghi.
& depaludi tolto grasso & fertile fa ilcampo
altucto conuenientissimo delle piante nutri-
mento. E illetame inpalude temperata & cō-
humidita putrefacta nutrimento & cōueniē-
te letame mischiato. Icāpi de colli nella par-
te superiorore molto & spesso & nel mezo po-
co & dirado daletaminare sono. Nella parte
socto diletame non abbisognia.

Delle piante.

cap. xv.

Epte cose sono sāza lequali altucto
niuna pianta nascie: cioe triplice ca-
lore cioe del cerchio celestiale del
luogo & del seme & triplice homore dima-
niera femminile diterra & dipioua disopra ue-
nente & daria contenente della pianta lope-
ra e usare lalimentto da crescere & digienera-
re iluentre degli arbori e la terra nella quale
ogni impurita lasciano gli arbori inficcano
leradici ingiu nella terra accioche di quella

come dallo stomaco nutrimento tragino che
se quelle solamente alla superficie spargierai
no rosto si secchano. Tertio e gli arbori non
sempre crescere quanto lungamente infia-
allradici alla terra saccostano. Ma di tutti
quegli che permangono essere quantita di
terminata intra due termini grandi & meno
mi nel suo genere lepiante succiando per li
pori hanno sinutrimeto & di quello che dal-
la parte di fuori silituano ingiemme forma.
no ogni cosa che gienerano lepiante rade po-
rose & calde hauente radici nutrimento ar-
traghono piu chelmalire non possono: & i
pero fructi gienerao putrefacti se il lupchio
humido non senetrahe. Tucte lepiante hauē-
ti grande midolle per gli pori trauersali simu-
trifichono di quelle: ma quelle che lanno pic-
cola sinutriscono per gli pori diricti inluso
salenti. Lamoltitudine de rami & labondan-
za del nutrimento e per calore del sole larbo-
re dogni parte tocchante ilquale il sugo tra-
he & allextremita prociede lacarne o uero
lapolpa ne fructi dalla natura sicaggiono ac-
cioche quella aterra cadente il seme da quella
sifermi & sifermi & piu agietuolmēte lauana
gli arbori molto fructo inaltri solamente an-
ni per lodifecto del nutrimento & la uirtu a-
ctiua che sufficientemente nutrire non puo-
irami el fructo senon per sufficiēte riposo sa-
ranno rinouati. Ogni pianta che col seme
nascie e saluatica impero chel seme dalla sal-
uatica radice prociede & per lo stipite & ra-
mi passa accioche la uirtu ditucto l arbor ac-
quisti accioche possa ale simile gienerare.
Quando alcuna radice sitaglia da quella il-
piu delle uolte nascono altre che lapianta nu-
triscono inluo luogo. Se l arbore uecchio
omolto consumato sitaglia debolmente pul-
lulera ouer solamente girmugli o uer fun-
ghi pduciera desaluatichi arbori ifructi son
molti ma minori & piu agri per la secchezza
del nutrimento: delle dimestiche sono po-
chi ma son migliori & piu dolci per letam-
perata ragione. Ogni pianta maschia prima
che la femmina pulula per localdo piu for-
tamente & le sue foglie piu strette sono per
la secchezza del maschio. Alcune piante sal-
tra impediscono in gieneratione di fructi si
come il corillo: elcauolo la uite: illoglio: la
biada: & il nocie quasi ognialtra per la pe-
nerrabile amaritudine sua & impero di pian-
tagine o uero seminatione di diuerse in

sieme spesso uolte guardare senetruole. Ogni pianta di quattro cose abbisogna cioè seme, nale humido, terminato luogo di conueniente acqua senza humor: temperato nutrienre: & daria asse cōsimile pportionale accioche oprimamente nascha & crescha. Lepiāte nel caldo tempo crescono p lombra della note & per localdo del sole diuentano legnio. Lepiāte nel tempo del uerno lhumore nelle radici ragunano che nella state lospargono & irami acrescono. Tutte le cose che nella superficie della terra nascono de uapori di sotto alla superficie della terra pertinēti nascono. I fructi demonti piu saporiti sono che quegli del ualli imperoche ladigestione meglio sicōpie in loro.

Delle parti delle piante.

cap. xvi.

Il sugo & humore per gli pori delle radici attratto p similitudine della pianta per digestio calore terminato aquella nutrire. le radici quanto anutrimēto trate sono allaria simili. Ma ipo che isodo no calore uiuifico atutta la pianta similitudine del cuore hāno le midolle nelle piante sono siccome lamicha negli animali: inodi creati sono in tutte le piante molto midollosi cōcaui accioche ritenghino il nutrimento & lo spirito per gliquali quelle accresciere & uiuere cōuiene infino che fara cōuenientemente digiesto. Le cortecce nelle piante sono siccome il cuoio negli animali non p cōtessere delle uene ma domore terrestre cacciato alla superficie digenerati. la materia delle foglie e humor acquoso non bene digiesto alquanto con fecia della terra commixto coquali la segacie natura i fructi dal superchio feruore del sole si distesse la materia del fructo: & uapore seccho uentofo aperpetuare delle piante la petie dellanima uegetabile generato de fiori la substantia di piu soctile humido si genera pfectamēte digiesto il qle prima bollēdo per localore al nascimēto del fructo uada innanzi.

Della generatione delle piante. cap. xvii.

Egli arbori & diructe laltre piāte alcune si generano piantate: alcune per seme: alcune p se per cōmixtione degli alimenti & uirtu celestiale. irami che sã

za radice spiantono le solide sono di dubbia tta di sotto si distendono quando si ponghono accioche piu ageuolmente attraghino il nutrimento. L'arbor il cui seme debole fara meglio dirami o uero diradici che del seme sapigliano le piante humide acquatiche & molli iqualunque modo alla terra si ficchino ageuolmente sappigliano ipocche laloro caldeza fortemente attrabe il nutrimento: irami degli arbori di soda substantia quādo si pianta alacerargli meglio sappicono che tagliati ipero che ipori ha piu aperti p gliquali attragono il nutrimento. Tutte le piante che aromatiche & secche hanno i fructi piu conueniente mente spiantono nemōti & quelle che sode & humidi fructi fanno piu tosto nelle ualli seminare si debbono: gli arbori piccoli & deboli semi facienti presto: & di semi & dirami piantare & produrre si possono di semi: ma la piantagione e piu pericolosa & inlunga molto si porra & di quello nasce pianta & derami piu tosto sanza & quindi domestica nasce non saluatica se di domestica fara presto: gli arbori che sono grandi & forti producono di quello meglio che de rami puiene gli spatii intra gli arbori ouero uiti da feruar sono cioe grandeza & delluogo grafeza & approuata consuetudine. Ogni pianta nel fondo arido ouero inchineuole piu p fondamente nellumido & spesso meno p fondamente si pianta. Se la piantagione sia in terra cretosa sabbione simischi & nel sabbione creta. ma nella magra piu diletame sappigha. Quando la pianta si traspone sella non sia piccola aquegli medesimi del cielo caldini nequali inanzi era stata si pongha. quādo la pianta nella fossa di poni quello che delle radici offeso trouerai mezerai quādo si pianta accioche la terra troppo seccha non sia ouero molle si guardi & piu tosto seccha che molle permangha. Negli aridi montuosi luoghi ināzi al uerno ma negli umidi ouero uallicos nella primavera le traspiantagioni si facino neteperati in ciascuno tēpo si conuiene: se da porre son esemi degli arbori gli migliori seleghino & del mese di gennaio in omi & da prile qtro dita sotto terra si metta che se il uogo fara caldo & seccho doctobre & dinouembre si ponghino. irami che sanza radici si piantono meglio auanzono se si pongono del mese di marzo conciosiacosa che gia alla cortecia se il uerde sugo sinframeste ouero anco

ra del mese d'ottobre quando non è ancora
unifico dalla pianta (spirito fugga aura alle
radici: ramuegli che si piantano darorcieri
non sono ne in alcuno modo darormetarli.
Ma se la corteccia soda substantia sia farapro
se parte senefeda di sotto & nella fessura si me
ta una petruza. Irami dapiantare sono lieti
secchi necti con giemme spesse & piu ocula
ti & auna materia siano ridotti.

Dello innestare.

cap. xviii.

Istrutto lo innestare meglio è simile i
d simile secondo la generatiõe cioè pe
ro in pero. & uire in uire. Nel tropo
duro stipite sconueneuole e lo innestare i pe
ro che in quello leuene radicale meçtere nõ
puo ma in quello doue è piccola durezza &
molta sucofira ottimamente sappiglia: sur
culi cioè marze d'annestare siano sterili sugo
si dinouo nati dalle giemme spesse & mol
to ochiati & dalla parte orientale dell'arbo
re piu tosto che da altra parte tagliati: ladi
uerfira nemeli & neperi & in tutti gli altri fru
cti dallo innestare de gli arbori di quella me
desima specie tutta prociedette lo innestare
ne grandi arbori ne quali la corteccia è grossa
& grassa & daffare intra legnio & la cortec
cia: ma ne sottili si fa piu cõuenientemete fess
so il legnio: aduegnia che lo innestare in molti
tempi far si possa. ma migliore è quella che
si fa in quel tempo che le giemme cominciano
a essere sospette: ma degli arbori faccieti giẽ
ma innanzi che la comincin amandar fuori
piu conuenientemete si innestano. Lo innesta
re abucciolo fare nõ si puo se non quando
la corteccia si parte dal legnio. & inuerita op
rimo fesso da una parte il bucciolo adappor
lo alla sõmita della uergha & lascialo infino
che el bucciolo appresso si uegha innestata
la pianta nutrimento trahẽ dallo stipite inã
to che hara poi miglioramento rado perme
te il tronco sotto il nodo alcuna cosa meçte
re. Ogni innestameto quanto piu è basso ran
to è migliore impero che i fructi piu dimesti
ci & migliori fa.

Della medicina degli arbori. cap. xviii.

E delle uecchie arbori si fendono le
radici & nelle fessure sicaccin pietre
meglio attraranno il nutrimento &

cosi alcuna cosa si faranno fertili quelle che
la sterilita comprende alle inuecciate pian
te per tagliameto derami ritorna la giouentu
fella non è peruenuta all'ultima uecchieza.
Ogni pianta dimestica nõ cultiuata diuenta
saluatrica & maximamete se a sabbione & are
nosita si conuertea & ogni saluatrica si dimesti
ca quando è cultiuata la cultiuatura adime
sticare gli arbori: inconuertire & letaminare
& con aghuagliare la natura dell'arbo
re alla terra & nel tagliare delle spine & superchi &
con innestare permane. Nel capo nouale ala
cultiuata ridotto da fare e stirpamento delle
saluatriche radici: che ogni homore del cam
po succiano. Il nouale campo piu anni abon
deuole e & poi si conuiene dargli dell'erba
se feracie debba permanere & se non è gra
fissimo interporgli riposo maximamete quã
do con substantia herbale & di paglia lepiate
in quello lauorare o si meçtono ouero colle
radici si diuellono quando l'homore eluiuisi
co (spirito decapi per li semi & piante sactrae
a quegli la terra macha & d'intermiato tempo
riposadosi al capo ancora si riuoca alluno piu
tosto & all'altro piu tardi secondo che capo
del campo piu secondo si troua. qualũche
cosa con fatica & spesa & uirtu si compiono
se non si interporra riposo che il ristoro prẽdi
no si dissoluono & corrompono se la necessi
ta constringe della fallata terra sperare al
cuna cosa possono nell'autunno dipiantare
o innestare & accioche la malitia sua nelle fred
de pioue discorra alcuna cosa ancora di terra
dolce o uero di fiume di sotto meçtere: & se
a quello uirgula connectiamo.

Della ghuardia.

cap. xx.

Elle cretole terre che ageuolmente
d rouinão leripe de fossati & poco pẽ
denti di rossa o uero iaiofa terra & si
miglianti le quali nõ ageuolmẽte rouinano
piu pendeti fare si possono doue molto neces
saria è la sua armadura di uignie & d'altri luo
ghi di pruni solamente piantagioni si faccino
quanto si faccino alcuna piantagione di pru
ni ouero darbori per siepi appresso a terra p
due anni si ricida accioche pululino & le sie
pi spessino.

Regule della materia del terzo libro de
campi.

cap. xxi.

f1

1 Aria fredda & uetosa & seccha & di lungi da ogni homore fiatore & stal le esser dee & aqille dell'austro esser all'incontro. Niuna cosa e piu utile alunga mente guardare igrani che sia optimamente seccho & seccho simetta ingranai & alchuna uolta in luogo proximo tramutato si refrige: neluoghi nelquale igrani si pōgono nō siano troppi eccellenti ifreddeza o in calore impoche ciascuno lebiade corrompe. ilegu mi se tardi si seminano si debbono in acq dile tate imolati seminare accioche piu tosto a germuglare siano cōstreiti. Ogni grāo che in terra grassa nascie e piu grasso piu nutritibile & ipeso piu graue. ma quello che nella magra nascie el contrario. neluoghi humidif & acquosi il grano spesso digienera & in lo glio & uena si conuerte alcuna uolta sicouer te in frumēto del collo delle granelle e piu robusto ma alla misura meno risponde ogni granella fuori chel miglio lungamēte negli stipuli suoi che le cose si seruan. Ogni cosa che atēpo distare si semia soluta terra richie gono & la terra creta rifuggono laquale sola mente la laggina se grassa sia la recusa.

Regole delle materie del quarto libro del le uigne. cap.xxii.

c Onciosiacosa che molte si trouino uarieta delle uigne: ciaschuno della sua patria il costume obserui. Alpi mēti da lauatori procuranti iosterra dese cto solamēte la uite di mezzolana qualita dest dera tiepido piu tosto che freddo & seccho che piuoso & tēpestoso. troppo iuenti teme Aquilone leuiti asse opposte fa seconde. Austro lefa nobile. Nelarbitrio dunque nostro e del uino che piu habbiamo o uero miglio re. I campi piu largamente fluino portano i colli il fanno miglior cioe piu nobile. Neluoghi freddi le uigne si pongono dal meriggio ne caldi da septentrione: ne tēperati da oriente o da occidēte. luoghi da natura spesse uol te intermurano & ipero lelor generatiōe cō uenientemēte facconcino. La terra alle uigne porre ne ispesa troppo ne risoluta ne sottile ne lietissima esser dee ne campestra ne stra boccheuole ne seccha ne uliginosa ne salsa ne amara. Ma che intra tutte della troppeza temperamento terra & piu proximo fara al rado che al denso alle uigne il terzo campo

& maximamente ifaluatichi eleggiamo pig gior dirutti & quella nellaquale farāno iue ri uecchi della quale se lanecessita costrin ge prima dimolte aratiōe le radici della pri ma uigna si distepino ogni luogo da pastina re prima datutti impedimenti si diliberi ac ciochella abbatuta terra dopo il calcamento continuo non si solidi tueta quanta.

De magliuogli delle uiti. cap.xxiii.

E piante delle uite che del mese do/ 1 ctobre o uero di marzo si tagliano dalla uite migliori sono che daltro tempo colte della uigna: molto grasse quan do illuogo sottile si desidera piantare non so no da cogliere i sermenti: da cogliere sono i sermēti da piantare della uite mezzana di cin que o di sei gieme di sparto dalla uecchia p ciedere. cierto differtilita segno della uite e: se diduro alcuno luogho il fructo richiede ra & de figliuoli enoiera irami & da ogni par te leuantesi. uno solo anno la fertilita della u ite prouare non si puo. Ma in quattro si cono scie la uera generosita de furcoli. La nouella palmita niente abiente del uecchio nelqual frequente nodo abbonda si dee cogliere apia tare.

Regole di piantare le uite. cap.xxiiii.

E grassa e la terra maggiori spatii in tra leuiti lasceremo se sottile stretti non e duna generatione di uiti da comporre il pastino: accioche latnio iniquo alla generatione delle uendemmie la speranza altrutto non si chiuda nelli acquosi laghi. dopo il uerno piu utilmente la uigna si piante ra & la propagine si mettera: & fructo fara.

Dello innestare. cap.xxv.

i L troncho della uite da innestare si lega sodo che domore abbon di alimento ne di niuna uecchieza odin giuria lacerato si secchi. Rasente terra o sotto terra la uite si metta imperoche sopra ter ra piu malagienolmente sappiglia la in ne stata uite bene si legghi & dal sole & da uenti con alcuna copertura si difenda accioche nō si perchuota & non si riat da: quando il calore del tempo la innestata uite giugne alla ui

te sottile homore con pannicello presso al ue
spro siede spesso infondere quando legiem /
me della innestata uite cominciano accresce
re aiuto dalcuno palo / li siede allegare accio
che alcuno mouimento la fragile era del ser
mento non abbata.

Del potare.

cap.xxvi.

1 Apotagiò delle uigne neluoghi fred
di dopo il uerno. Ma ne caldi & tem
perati iuanzi & poi optimamente
siclebra. Da torre sono ilieti lirtorti deboli
superchieuoli & fermenti in mali luoghi na
ti moltitudine o uero pocheza de fermenti
secondo la uirtu della uite silasci & al sole iue
chi fermenti: de quali il primo fructo dellan
no perde tutti siricidano & lannoua tagliata
iuiticci inutili leuiti molto secòdo nelle qua
li il frequente nodo abbonda stretamete &
quelle che per intra nodi lunghi sindugiano
piu largamente sono dapotare. Lauire che
maturamente sipota piu tosto pullula & piu
& maggiori fermeti producono. Ma quella
che piu tardi si pota piu tardi pullula & piu
fructi proffera dopo labuona uendemia piu
stretto sipota. dopo lapicchola piu largo.
Molto fa pro alla uite & maximamente alle
nouelle se quelle scalzate lesoprauacue radi
ci siricidano lequali nella sommita produca
no & fanno molto fructo.

Del cattare leuigne.

cap.xxvii.

A affettare e ilcauare delle uigne i
d nanzi che legiemme troppo enfino.
Impero che se laperto occhio della
uite uedra ilcauatore acciecherassi lasperan
za grande della uendemia. Quelle che fioris
cono e da nò rohare. Ilcauamento delle ui
gnie fare siede quando dimezana dispositioe
permane intra molle & seccha sia inuerita lo
scudo che tutta laterra simuoua igualmente
& maximamente appresso leuiti accioche in
quella mente dicrudo suolo rimanga: laqual
cosa con una uerga ildiligiente guardiano
cierchi.

Delluue & deluino.

cap.xviii.

1 E luue grasse quasi mature delle fo
glie perli lati sisogli & colgansi la

ruglada asciutta et adaria chiara iluino sifa
piu potente molto le mature piu dolcie. La
cierbe agro Lacquole acquoso uino satino il
uino di piu cagioni soffende & siturba cioe
dicaldo freddo fiatore tonitruu forti tremuo
ti & per mouimento del uaso & per uenti au
strali alcuna uolta molto & allora sirichiede
piu forte medicina contraria. Alcuna uolta
intanto che el suo calore naturale intucto sis
pegnie & allora i niuno modo curare sipuo
ipo che al morto nò fa pro nessuna medicia.

Regole del quinto libro degli arbori.
capitolo.

.xxviii.

1 Duégua che alcui arbori desiderino
a laria calda & alcue freda & lamagio
re pte tépara & alcue la terra grassa
& alcue magra iptaro intutte queste siconuē
gono che tutta laterra nella supicie seccha
& nelle itteriora humida richiegono. Nel té
po dellautumno degli arbori sicouengono
dinudare leradici & impore alcuna cosa di
letame che perpioue discorrimento coperte
alle radici sapporti. Ma se troppo sabbiono
sa fara laterra conueneuolmente riceuera la
creta grassa & nella meno pietrosa sabbione
sipongha nella grassa terra piu. nella sottile
meno: listipiti degli arbori daterra silieuino.
Lepiante degli arbori dal tempo che poste sa
ranno infino intre anni: nòsi potino. Ogni
potagione degli arbori qualuiche tempo dal
tempo del cadimento delle foglie fare sipuo
fuori che dalla fredda acureza infino che co
minceranno a pullulare. Attender siconuie
ne che bastardume nellarbore nati o uero
presso allo stipite delle radici & rompenti si
lascino. ma quelle infino dal principio leua
re. Se gli arbori uermini abbiano il tronco lo
pra leradici sifori & nel foro uno conio diqr
cia uisi fichi quando gli arbori diuentano la
guidi quelli scalzati & delle radici innutiti ri
mondi terra daltra dispositione uisi ponga.

Regole del sexto libro degli orti & prima
della ere.

cap.xxx.

1 Orto desidera aria libera & tempe
rata proximana imperoche elluogo
ditroppa secchezza o di freddeza te
mono iluoghi: ancora uempi del mortificá
te freddo sostenere non puo & luoghi om

brofi diuina o uero di poca utilita son Lort
ro desidera laterra mezzolanamente asciutta
& humida piu tosto che secca. Lacreta inue
rita e agli orti molto inimica. Lerbe nella
tropa soluta terra naie nel principio della
primauera optimamente auanzono. ma dista
re si seccano. Lafelcie pōitura dellorto e che
soprasse riuo abbia perloquale possa quan
do bisogna imbagnare. Ma lorto che allinu
bilo cielo subgiacie & domore disortana si
percorre: proxmano e che libero sia & nul
la disciplina diseminare richiegga. Laterra
desidera grassissima: lauenturosa pastura del
lorto e leggermente ichinata piateza. il cor
so dellacqua discorrente per spatii discreti di
uilla.

Del pastino degliorti. cap. xxxi.

E parti degliorti così dadiuidef so
1. no che quelle nelle quali nellautum
no si semina nel tempo del uerno si
pastini. siricuoca per beneficio del gielo &
del sole: ma se penuria di terreno sabbia qua
lunque tempo dellanno laterra intra humi
dita & sechezza si truoua iguale a pastinare
puossi incontanente seminare se optimamen
te fara ingrassata: daffare il pastino dellorto
prima profondo & grosso & soppresso spar
so illetame ancora minutamente si pastini &
laterra conletame simili & quanto puo im
poluere siriduca.

Del seminare gliorti. cap. xxxii.

E luoghi freddi lautunnale sarchia
mento piu maturamente si faccia nel
lo fredda uernal piu tardi nello cal
do inuerita lautunnale piu assera & il uerna
le piu maturo fare si puo. i semi seleggano nō
corrotti ma quegli che forma dentro abbi
no biancha & il piu pesanti & grossi che lan
no non abbino passato il piu delle uolte si
truoua utile diuersi semi insieme seminare ac
cioche el tempo a alcui desemi alcuna uolta
contrarii altutto laterra ignuda. di tutte lher
be buona sarchiagione e quando la luna e in
cresciere & spesso diutile prociedera nello
menomamento.

Come salutano gliorti. cap. xxxiii.

L piu delle uolte fa pro agliorti il cul
tiuare con mano piu tosto che col
sarchio. Lerbe nociue quante uolte
bisognera si dissipino accioche alle migliori
il nutrimento non tolgano. le terre tropo cre
tose sabbione simili.

Dicogliere lerbe & fiori & barbe. ca. xxxiiii.

Erbe per cibo dacogliere sono: qua
do le loro foglie aldouuto faranno
peruenute acrescimento Ma per me
dicina si conuengono cogliere poche integri
ta di grandezza anno inanzi che il colore si co
minci acambiare & caggino. i semi si tolgono
poi che il loro termine siticcha & secha & dal
loro lacrudefa & acquosita. Leradici darom
pere sono quando il cadimento delle loro so
glie. itiori coglier si debbono poi che sono
aperti interamente inanzi che si comincino
a terminare & cadere i fructi sono dacoglie
re poi che finiscie il compimento loro inanzi
che siano apparecchiati a cadere. Qualunque
co e si tolgono alminuare della luna miglio
ri sono & meglio si serbano che quelle che si
serbono nel suo accrescimento & qualunque
si tolgono nel chiaro aere migliori sono che
quelle che si tolgono indispotione dumidi
ta daria & uicinata di tempo di piovua.

Delle uirtu dellerbe. cap. xxxv.

Erbe saluatiche delle dimestiche so
no piu forte & dimiore quantita se
condo la maggior quantita: & delle
saluatiche quelle de monti sono piu forti &
quelle icui luoghi sono uentrosi alti sono an
chora piu forti & quelle icui color fara piu
tinto il lapore piu apparente & lodolcie piu
forte saranno piu potenti nel suo genere. La
uirtu dellerbe si debbolisce dopo due o tre
anni secondo il piu o il meno.

Della conseruatione dellerbe. cap. xxxvi.

Erbe i fiori i semi da seruare sono in
luoghi obscuri imperoche la super
chieuole freddeza e infachi o uero
inuasi constretti meglio si seruano & maxi
mamente i fiori accioche la uirtu non si uapo
ri. Leradici meglio in ostile rena si seruano
Selle non sono radici che seccate si seruino

che similmente i luogo secco & obscuro meglio siferuerano. I semi deporri et delle cipolle & d'alchune altre herbe meglio che altri menti nesuno gagliuoli o uero silique siferbano

Rgole del septimo libro de prati. ca. xxxvii.

i Prati desiderano aere temperato o uer a frigidita humieta proximano ma la superchia freddeza impedisce la gieneratione dellherbe & latroppa caldeza & secchezza ogni uerdeza consuma. Terra desiderano grassa abondanza dherba ma al saporosita mezolana & molto magra altutto rifiutano. acqua uoglon maximamente piouana & calda o uero lacunale grassa: ma dalla freddeza soffende. il luogo desiderano molto basso doue continuo sia homore rinchiuso. il troppo profondo non e acconcio adalcune buone herbe ma paludali & senza sapore

Del rinouare i prati. cap. xxxviii.

i Prati aduenga che generalmete dalle peruengono famosi: ancora con opera manuale istirpati iboschi & a gresti luoghi o uero con pianati campi: arati & ueccia con seme di sieno seminati de prati daprocurare herbe grosse dopo lapioua in fine alle radici sidiuellano i prati che piu uolte distare sinnaffiano molte uolte fructifiche ranno & serueransi nellano de prati uecchi. il muschio sirada & sterile facto molte uolte sari & dinouo si semini.

Del sieno. cap. xxxviiii.

i Lsieno da segare atempo caldo & chiaro: quando la secchezza dellaria si speira che debba durare & quando lherbe sono adouuto crescimento & che i fiori puenuti non incomincino assecchiare. il sieno conuenueolmente sotto copertura siferba o uero al coperto acconcio che lacqua non lo guasti. desieno quasi tutte le bestie che la uorino uiuerne ne possono largamente.

Del bosco. cap. xl.

i Boschi o naturalmente peruengono di diuersi arbori secondo la uarie

ta delle terre & del sito & dellaria ouero si pongono dallhuomo. chi iboschi piantare & seminare desidera quelle arbori consideri che aquello luogo siconuengon & aquello aere o uero presso secondo che le radici degli arbori stendere si possono.

Regole delloctauo libro de giardini. ca. xli.

i Giardini o uero pomieri o uero uiridarii alcuni sono dherbe & alcuni sono darbori & alcuni delluno & dellaltro. Quegli di sole herbe laterra uogliono ma gra & soda sicche herbe sottili & chapillari producano che maximamente lauista dilectaro lodore dellherbe & dellanimo soauissimo cibo. i uiridarii richieggono dameriggio o da occidente le arbore buone & rade dagli oppositi luoghi patuli cioe aperti accioche la aria dilecteuole non tolgano. imperoche lombra de rei arbori e nociua la superchieuole ombra infermita gienera. Laria saluifera il togliimento ala sanita corrompe i uiridarii uogliono essere grandi o piccoli per rispetto auuto alla nobilita potentie & richieze del signore. Le grande arbori dilungi intra loro uogliono essere piu dilungi delli arbori itagliano ne uiridarii: cauatore optimo richiede fuori che meli accioche lungamente durino. ma intralluna & laltra aciem prati sicuengono. ne uiridarii non dee alcuno supfidamente diletarsi. Ma allora spetialmente quando seruis & necessarie cose cura sodiffa. eto la uerde & bella munitione intorno alli habitacoli della uilla molta delectatione adduce.

Della delectatione delle uignie. cap. xlii.

Olto dilecta auere uignazi begli di muerse buone gienerationi duue facienti. None ogni cosa che delle maraviglie dellune dagli antichi scripre sono per isperientia uere sitruouano: ma impertanto dalli otiosi amaestrati altutto da dispregiare e accioche per la uentura la uirtute de tempi & deluoghi per imperitia di quegli che rade uolte prouano il prouante non inganni il piu delle uolte dilecta auere uini di diuersi colori & sapori che non malageuolmente fare si puo. E uini medicinali alli abbisognanti assai sitruouano utilissimi & sanissimi.

Della delectatione degli arbori. cap. xlii.

Rande delectatione e auere impro-
g pri luoghi abbondanza di buone ar-
bori & di diuerse generatione. & im-
pero il diligente padre di famiglia da ogni par-
te curar dee fare rechare & innestare & pian-
tare & molto dilecta auere in estate mara-
uigliose & in una arbore di diuerse maniere
& impero il padre della famiglia questo pro-
curi. Se degli arbori forestieri tramiciogli si-
fendano & dalcuna cosa che purghi polueri-
zata o di qualunque colore nelluogo si con-
chiuda: il fructo del midollo acquista gran-
de uirtu o uer colore dello inchiuso.

Della delectatione degli orti. cap. xliii.

Orto dilecta auere otto bene dispo-
m sto in luogo grasso & soluto al qual
riuo sparsi sportati di riu: ogni ge-
neratione di buone erbe damaggiare & da me-
dicinare in orto hauere dilecte uole & uti-
le e.

Regole del nono libro degli animali.
capitolo. .xlii.

Egli antichi tempi uiueuano gli hu-
d mini di questi soli cibi: che natural-
mente lanno lauorata terra facieua
& poi conseguentemente cominciarono ad
uere della agricoltura & della pastorizia. ma
ora di quelle uiuono per la essentia delle scri-
pture & arte infinite & di tutte generatione da
animali domestici & di diuerse regioni anco-
ra fiere si trouano.

De caualli & caualle. cap. xlii.

Hi cauagli o caualle comperare uor-
c ra abisogna che lea o generatione
& forma lodeuole sanita informita
bonta & malitia dirittamente conosca de ca-
uagli & di tutti altri animali che di uise lun-
ghie non anno & de cornuti che di uise lanno
lea adenti pienamente siconosce: li stalloni
cosi guardare si debbon che poco si caualli
no o niente in altro modo. salfatichino & so-
lamete due uolte il di si amontano se grossi pu-
ledri creare uorrai. Le caualle che pregne so-
no tenere si debbono non molto magre ne

molto grasse & non si sforzino ne fame ne fre-
do sostengano & non si costringano in stre-
ti luoghi. le caualle generosse che maschio
nutricano solo ognano si mettano accioche
apuledri copia di puro lacte ifondano. Lam-
mislario di cinque anni esser dee & la femina
bima cociepera i puledri in luogo pietoso si-
tengano & due anni solamente la madre se-
guitino. compiuto il cauallo incompetete car-
ni da tenere e accioche possa piu sicuramen-
te caualcare la grassa troppa infertade & la
troppa magrezza debolezza adducie: il cauall-
lo scaldato o sudato niente roda ouero bea
infino che coperto un poco menato dal sudo-
re & riscaldamento liberato sia. Al cauallo e
buono & utile nel tempo caldo una coper-
tura di panno lino nel tempo caldo per lemo-
sche & dauerno di lana per lo freddo.

Dello amestrare i cauagli. cap. xlii.

Le cauallo che domare si dee prima li-
t simetta un freno leuissimo il cui mor-
so sia dimele unto & lieuemete il me-
ni amano & quindi senza sella soauemente si
caualchi & poi con sella per uia piana tanto
che il freno & la sella chetamente torra laue-
zi. il cauallo che conuenientemete sauezzi al
freno al corso auerare si dee una uolta per te-
pissimo ciaschuna settimana infino alla quar-
ta parte dun miglio o ueramente un poco me-
no prima & poi per spatio piu lungo duno
mezo miglio.

A conoscere la bonta del cauallo.
capitolo. .xlii.

Le cauall bello il corpo a grande &
i lungho & alla sua lunghezza & gra-
deza proportionalmente tutti i mem-
bri rispondono. Il pelo baio (curo da tutti
e: tenuto piu bello. Il cauallo che ha gli ana-
ri grandi enfiati & grossi occhi arditi natu-
ralmente si troua. il cauallo le coste grosse
& il uentre ampio el dosso pendente & affa-
che uole & sofferente si giudica. Il cauallo
che ha distesi i galletti & lesati corte in moui-
mento rostano & agievolmente esser dee: il
cauall abiente legiunture delle gambe na-
turalmente grosse & ipasturali corte forte
si giudica. il cauall abiente le gambe & del-
le gambe legiunture ben pilose & ipeli lun-

ghi laborioso e cioè affatichuole. ilcauallo abiente lemaſcelle groſſe & il collo corto nō agieuolemente ſaffrena ñe e bello. ilcauallo abiente tutte lunghie bianche mai duri pie non auera. ilcauallo abiente gliorecchi grādi & gliocchi concaui lieuetmente remiſſo ſara. ilcauallo lecui gambe dinanzi ſempre ſi muouono ſono dadouere eſſer piene dimaſti & coſtumi. ilcauallo che ſpeſſo muoue lacoſta ingiū & inſu e dimaſti uizio.

Delle infermita decauagli. cap. xlviii.

E infermita aduegono acauagli nel capo nel uentre nel doſſo & nelle gambe & nepiedi & nellunghie. Alcuna uolta per omori & ſpeſſo permala guardia. idolori aduegono a cauagli o per ſuperfluita d'omori & inuene di ſangue contenuti o per uentufita entrante nel corpo delcauallo ſiccaldato per li poli aperti o inteſtini peruiſi coſi homori nata & ſupchieuole rodere dorzo o d'altra coſa che enſi nel uentre o per ſopercchia ritenzione dorina nella ueſicha enſi, ante pertuttue queſte coſe gieneralmente e che ilcauallo per la ſtalla con una caualla liberamente ſi laſci andare. Sale inaciero ſufficiente inſuſo molto uale contro a ogni enſiagione incominciante nel doſſo. In molte infermita decauagli la coſtura e ultimo remedio. Ma debbeſi molto diligentemente guardare che la coſtura eſſo non ſi poſſa mordere ne fregare imperoche pel troppo pizicare illuogo co denti iſino alloſſa morderebbe. molti ſono iſegni per liquali ilcauallo ſi conoſce inche parte delcorpo egli abbi male & per liquali pernotticare ſipuote la liberazione & la morte del cauallo che per regola ſcripte ſono inſieme tutte in fine del tractato decauagli & impero qui di quelle laſcio.

Debuoi. cap. i.

Gradi della debui ſono quattro: la prima deuie gli: la ſeconda degio: uenchi: la terza debui nouegli: la quarta debui uecchi: agliarmenti debui & delle uache dapparechiare ſono di uerno in maremma & diſtate freddi & coperti montani & leſtalle debbono eſſer direna o d'altra cuna generation di pietre allaſtricare un poco ichineuole accioche l'humore ſi poſſa diſ-

chorrere & contro la parte ghiacciaie alcu no reſiſtere dee obieto: laſtate due uolte il uerno una ſimenino abere. I buoi ſani forti & agieuoſi ſiconoſcono: imperoche agieuoſi ſi muouono quando ſon puncti & hanno imembri groſſi & gliorecchi leuati begli & forti gieneralmente ſi conoſcono ſe tutti imembri groſſi ſieno & inſieme coreſpondenti.

Delle pecore. cap. li.

E pecore ſiconoſcono della ſelle nō ſono uecchie ne agnielle: anche dalla forma ſelle dicorpo ampia & habbia molta lana & morbida & ipeli alti & ſpeſſi nel corpo tuſto. la ſanita loro ſi ſa ſe ſaprono il loro occhi & leuene ſiano rubicondi & ſocili ſono ſane. Ma ſe le ſono biache o uero rubicunde & ſocili ſono ſane. ma ſe le ſono bianche o uero rubicunde & groſſe ſono inferme. Anco ſe preſe nella pelle del collo & anco dinanzi tracte appena trarre ſi poſſon quele che ſono ſane ma ſe agieuoſi ſe il contrario. leſtalle inluogo non uentoſo & inchineuole accioche dall'humore ſimon daſſino & che lunghie ſchabbioſe non ſi ſraſſino. Le paſture debbono eſſere dinouegli & freſchi prati electi. Le paſture depaduli ſono nocieuoſi & leſaluatiche damnoſe al lelauate diſal non ſpeſſa ſparſione dee delpeſto leuare il ſaſtidio.

Dellapi. cap. lii.

Api naſchono parte dapi & parte di bue putrefatto. lapi optime ſon uarie & ritonde. il ſegniale della ſanita lor ſpeſſeggiamento nello exarne ſe neſte & ſe lopera che le fanno equeuoſamente e eleno ma il ſegnio dell'emento ualenti ſe le ſono piloſe & orride cioe pauroſe & poluerole.

Regole del decimo libro & del prendere gli animali. cap. liii.

Itutti gli uccelli rapaci la natura e che ſempre ſoli & non mai o dirado accompagnati uadino: imperoche impreſa non uogliono hauere compagnia & da ogni aquila ponghono apoſtamenti & ſono conoſciuti per ſiſtento di natura

& quello inimico fettonò gharrono & fugo
no & se quanto posson occultano gliuocie /
gli rapaci se di buone carni sipaschono & o
re conueniuoli & ingiuria non sia alloro &
non contralloro uolere simandino gliuocie /
gli dasignori dirado si partano: se il signore
non seguita lauolunta dello sparuiere o dal
tro ucciello rapacie il suo uolare conciosia /
cosa che sia disdegnante natura agieuolmen
te il perde: l'animo dell'ucello rapacie quasi
e aquella natura: gliuociegli quasi siprendo
no con fiere dimesticate cioe disparuiet alto
re: falcone: smerlo: girfalco: aguglia gano: gi
meta: gliuociegli sipigliano con retti didiuer
si modi cioe appantiera lanitre con rete so
pral fiume stefe. pigliansi igru & ghai: starne
& oche. anche con altra rete oche & anitre
necampi & presso aacque. Anche alle pareti
colombi & tortore & quasi tutti ucciegli pi
coli. Anche allaciuolo uciegli piccoli & mol
ti mezani. Anche con ragnie piccoli ucciegli
& grandi & rapaci. Anche auna rete stretta
& lunga lepernici. Gliuociegli ancora con
uarii lacciuoli sipigliano interra ordinati &
inarbori appresso denidi quasi tutti uccieilli
sipigliano con uischio cioe pania cōuerghet
te con palmoni con funicelle inuiscate. Tu
tti ucciegli pigliare sipossono con balestri
& con archi & inalcuni altri modi ipesci sipi
gliano con reti didiuerse gienerationi cioe
con scorticaria in mare con trauerfario in
luoghi difiumi & dilacuni spatiosi. raualli in
piccole acque & ingrandi con naui. Anche
con giachio & negola. Anche nelle ualli cō
gogolaria: & degagnia con gradelle & pic
cole reti. anche cō ciste & cōghabbie: amo
spardeni & calcine.

FINIT LIBER DVODECIMVS.

INCOMINCIA IL DODECIMO LI
BRO NEL Q. VALE SIFA MEMORIA
ditucte le cose che inciascuno mese sono da
fare inuilla & prima del mese di Giennato.
capitolo.

I Q VESTO MESE SPE
TIALMENTE NEL VO
caldi: de luoghi inhabitabili si
puo conoscer labonta o lama
litia dellaere & deuenti: & del

laque: & della terra. & del sito aduegnia che
neluoghi temperati incerti altri mesi meglio
sidiscierna. Ancora neluoghi caldi lecorti &
lecase assai aconciamente sipotranno fare &
gliarbori sipossono pergliedificii optima
mente tagliare. Ancho sipuo procurare nuo
uo letame & iluecchio acampi & alle uignie
portare & seminare lafaua: cicerchia & laue
cia. Anche secampi non sono molli sideo
no prima arare. anche neluoghi caldi sipos
so no letaminare leuignie & potare. ancho si
possono porre nel semenzaio leforbe: lepe
sche & gli altri arbori che fanno ghomma.
innestare & fare lorto se la uignia non e mol
le. anche ne nuoui prati sipossono spargie
re leuecte & isemi dellherbe: & lepertiche
desalci & iuinchi: & canneti tagliare per le
uignie: & lefelue & ogni legniamet tagliare
sipuo per lofuochio anchora tutti i uasi da
usare & icarri & cioche nelle case sifa squan
tunche tempo sia di questo mese sifanno. an
cora tutti gli animali domestici sipossono cō
perare & ilsaluaticchi pigliare elapi diluogho
alluogo trasportare & mutare.

Febbraio.

cap. ii.

El mese difebrato & ditucti gli altri
d sipuo conoscere labonta & malitia
delluogho habitabile: & compera
re lacasa & cioche inessa & appresso dessa e
daffare quel sipuo fare. anche sipuo portare
illetame acampi: alle uignie & agliorti & a
prati & tutti letaminare. Anche sipossono
aconciamente icapi arare & seminare inessi
lafaua lacicerchia & certi altri legumi & rō
care il grano la legale elfarro & lafelda: &
scholare lacqua deloro luoghi & ardere in
essi. Anchora neluoghi caldi sipuo seminare
lauena elcecie: & netemperati larubiglia el
pesello. di questo mese neluoghi humidi sife
far ilpastino ouero lacultura doue la uignia
sidede piantare & neluoghi caldi & secchi ap
presso lafine utilmente sipianta & la lonne
stamento della uignia quando legiemme co
minciano a uscire fuori & inanzi che lachri
mo d'homore acquidoso ma spesso. Anco
ra sifa optimo potamento di uignia neluo
ghi temperati & caldi se lamolta neue o la
troppa gran freddura nollostorpiasse. anco
ra di questo mese sifermano optiamete leui

& gli arbori sopraquali uanno leuiti. ancora di questo mese siedono tagliare le radici di uoli alle uiti & anco siedono letaminare. Anco siedono palare leuiti & rileuare & nel uoghi marini & caldi siedono cauare. Anco si possono intorno alla fine tramutare ideboli uini & cuocere quando soffiano & tragon iuenti boreali cioe della tramontana & non mica quando spirano iuenti australi accio che da corruptione si conseruino: possono anco di questo mese quando la terra e nò molto secca o molle teminare ouero porre tutte piccole piante degli arbori & trasporre & innestare & maximamente seluerde fugosa corio infin alla corteccia. Anco si possono gli arbori portar & formare & daructi iu pflui rami secchi & scabbiosi & di uoli purgare. Ancora irosai & nuoui canneti si possono ordinare & piare. Ancora di questo mese se la terra non e secca o mole si possono fare gliorti cioe zappare o ialtro modo cauare & letaminare: & ogni generation dherbe che nella terra siedono teminare nella primavera oporre si come sono agli: atripici. anci appio: assentio: artemisia: bruotina: bietola: basilico: cauolo: cipola: tinocchio: gabusia: regolitia: lactuga: menta: porro: papauero: petresemolo: pastinaca: pinaci: senape: sanctoreggia: scalogni: & ancora le mali herbe saluatiche si possono seminare di questo mese. Ancora di questo mese si possono piare & procurare le piante: & fare le siepi secche delle corte decampi delle uignie & degliorti & di pruni od altri boschi. Ancora si puo fare selue & salita cosi di dimestichi come di saluatici arbori. Ancora si fanno di questo mese a conciamente iuerzieri cosi dherbe come darbori & tutte altre dilectuoli cose.

Marzo.

cap. iiii.

El mese di marzo ottimamente sarà di no icampi buoni se la superflua humidita e in essi consumpta & la terra sarà già peruenuta ad aghuaglianza intra humidita & sechezza. Anco si semina la uena elciece. la canapa nel uoghi caldi intorno alla fine & la faua nel uoghi freddi. ne temperari nel cominciamento in luogo grasso & quella faua che fu digennaio seminata in questo reposito. Anco si ronca & monda dallherbe grano. la spelta & l'orzo. Ancora di questo

mese si semina la saggina el miglio el panico el fagiolo si possono seminare. anco si potano & innestano leuiti intorno al principio di questo mese & rileuarsi & cauano quando la terra e temperata. Ancora si colgono & piantano leuiti di questo mese & propagginali & rinouansi. anche si tramutano i uini allora che la re e chiaro & quando Borrea spira. Anco si cuocono ideboli uini accio che si cōserui meglio & non si uolghino & ottimamente se ne piono i ualegli messi nella fredda ciella & chiudinsi sicche poco si stiano accio che nò di uentino accietosi. In questo mese si possono piantare traspiantare & cauare d'orno i uiti gli arbori. & innestare quegli che non hanno gomma. Ancora si pastinano gliorti & letaminarsi & innesti si seminano tutti semi specificati nel mese di febbraio. Et ancora intorno alla fine imelloni icocomeri & icitriuoli. Ancora in questo tempo si pianta la alua sicando in terra i suoi ramuciegli. ancora nel uoghi freddi siedono i prati purgare & ne temperati & caldi ghuardare. di questo mese si deono soportar i cauagli et le caualle & buoi & leuacche. & deonsi mettere alle femmine. & deonsi domare i cauagli e buoi & fumicare gliapi leggiermente. Et le arme siedono purgare dauermicegli & da ogni bructura. Ancora gli paruieri & gli astori siedono mettere nella muda & di buona carne nutrire.

Aprile.

cap. iiii.

El mese di aprile saranno icampi grassid: & gli umidi equali tenghono acqua lungamente: & secchi saranno la seconda uolta. Ancho si semina aconciamente il ciece nel uoghi freddi: & nel uoghi temperati la canapa & la saggina intorno al principio del mese. Anco si possono cauare le uignie nel uoghi freddi & ne temperati & i uini non deboli si possono aconciamente tramutare. Anco si possono seminare & innestare imelagrani: & il peicho si puo ingiammare. Ancho siedono tutte le piccole piante degli arbori dalle bestie guardare. Ancho si seminano le zucche icitriuoli: imelloni: lappio: lozimo: capparo: serpillio: lactuga: bietola: le cipolle & gli atripici: & dacquare. anco si rodono le pecore in uoghi caldi: e prati serotini si segano: emotoni si mettono alle pecore & caualli et alini alle cauall

le & aline & desi dare lescha acolombi.

Maggio.

cap.v.

El mese dimaggio si faranno icampi
d'grassi & che tengono molto acqua:
& allora sicauano tutte lherbe pro
docte. eloro scemi non sono ancora per ma
turita fermati. & icampi asciutti si possono la
seconda uolta arare. In questo mese tutte le
cose che sono seminate sono presso al fiorire
& non siedono dal cultiuatore toccare. An
co neluoghi freddi & humidi si seminano isa
giuoli: el miglio el paio: ancora siede illegna
me tagliare quando e ditutte le foglie uestita.
in questo tempo sicauano isemenzai & leui
gnie simigliantemete sicauono la secoda uol
ta & si pampino pampinantur. Anco neluo
ghi molto freddi si porano gliuoli & purga
si dal muschio. & se alchuno seminerà lupini
per uia diletaminare il campo gli douerra in
questo tempo collaratto mester sotto. anco
di questo mese si semina il curiado: lappio. imel
loni. icitriuoli: le zucche ecocomeri. il cardo
& leradici & laruta el porro si traspone accio
che adacquato cresca & ingrossi & traspon
goni ottimamente icauoli & le cipolle. anco
si semina la porciellana & diqualunche tempo
si semina solamete nasce nel tempo caldo. anche
neluoghi marini & caldi si seghi il fieno i anzi
che sia diuenuto arido & seccho: & se si ba
gniera per piousa siede innanzi uolgere che
la parte di sopra si sechi. & de onsi di questo me
se castrare i uetegli & rondare le pecore. an
che si rappiglia il latte & fassi il formaggio. an
cora siedono uccidere lire dellapi iquali na
scono in questo tempo nella stremita desiali.

Giugno.

cap.vi.

El mese di giugno siede apparecchiare
d'laia & daogni strame & letame &
poluere ottimamente purgare: in
questo tempo si puo seminare il miglio il pan
co & fassi primieramente la mietitura dellor
zo poi presso alla fine sicopie la mietitura del
grano neluoghi caldi & netemperati sicomi
cia in questo tempo ne freddissimi luoghi fa
reno quelle cose che dimaggio sono decte
Neluoghi herbosi & freddi tagliereno pote
reno i uigniazi correno la ueccia & leghere
no il fieno per pasto delle bestie. Anco di

sto mese siede fare la mietitura de legumi. & la
faua siede diuellere & poi che sarà raffreda
cioe prima bastura siede riporre & lupino si
milmente sicoglie. ancora siedono le pere &
lemele magagnate infra rami charichi spes
so trasciere. Di questo mese si puo il ramo del
melagrano rinchiudere in uno uasello d'ite
ra accioche renda il frutto di quella grandezza
anco di questo mese sicome del mese di luglio
si fa il nesto che si chiama impiastare neperi
& nemeli & nefichi & negliuoli & in tutti al
tri arbori nequali sia grasso sugo & semina
si ottimamente borraia: & porciellana & mol
te altre herbe si possono con adacquamento
esser aiutate: anco si legano i prati anco si ca
strano i buoi & fassi il formaggio & le pecore
infredda regione si tondono. Anco si castrano
lapi se l'arano assai mele & fassi il me
le & la ciera. anche usciranno gli camici & pe
ro il guardiano dellapi dee sempre essere at
to chelle non fughino & spetialmente infino
allostaua o alla nona bra & sempre de haute
re larme apparecchiate & delle ricorre & nel
suo luogo allogharle.

Luglio.

cap.vii.

El mese di luglio siedono icampi ara
d'ri arare la secoda uolta & la mietitu
ra del grano & de legumi neluoghi
temperati si finiscie. Ancora si lauati i cam
pi si purgano & stirpano dalle radici & da
brocchi ouero uerghe. Et anco la felcie & la
gramignia si dissipa & sueglie innanzi idi del
la canicula. anchora intorno alla fine si semi
nano le rape enauoni. anche le uite nouelle
la mactina & la sera siedono cauare mancato
il caldo & di uolta la gramignia poluerezare.
Et gli arbori che saranno stati nella biada si
mettin sotto: & intorno a essi pel caldo si ra
guni la terra & di questo mese inluoghi hu
midi si puo innestare il fico el cedro. An
cho si puo in questo tempo fare impiastro
cioe il nesto cosi appellato & innestare il pe
ro el melo negliuoli luoghi. anchora le me
le uitiose che troppo caricano i rami siedono
sciere anche si potra piantare la talea del cie
dro se si uoltera colla diacquare. In questo
tempo siedono corre le mandorle. In
questo tempo si mettono le uacche sotto
atori & imponenti simigliantemete. Anche
siedono tutti i prati legare nequali lherba no

sara prima maturata:

Agoſto.

cap. viii.

El meſe dagoſto icampi ſideono ara
d re laterza uolta: ancora nel ſuo co-
minciamento ſipoffono ſeminare le
rape dopo laprima pious & leradici & naua
li elupini accioche le terre & leuignie ingraf
fino anco nel cominciamiento & dinanzi ſi
diuelle illino & lacanapa quando per matu-
rezza diuetono gialli nequali ſipoffono ſchu-
tere ſemi & maturare ſe piace & altrimenti
procurare ſecondo che ſara biſogno. anco-
ra intorno alla ſua fine ſicoglie laſaggina la-
quale allora ſitruoua matura et ancora ſicol-
gono & ſecchanſi iſichi & lenoci & ructi gli
altri fructi degli arbori che ſono maturi ſi
prendono & ripoghonſi. anco ne luogi fre-
di ſipampanano leuiti & neluoghi caldi ſa-
dombrano luue accioche per la forza del ſo-
le non ſiſechino. Anco inqueſto tēpo ſipuo
fare lagreſto. ancor in molti luoghi caldi in-
torno alla fine ſicomincia affare apparecchia-
mento della uendēmia. ancora diqueſto me-
ſe ſipuo diſipar lagramignia & leſelci arādo
ſpeſſo laterra. Anco diqueſto meſe ſipoffo-
no inneſtare gliarbucegli & inneſtare ilpe-
ro elmelo. anco diqueſto meſe ſipoffono in-
ueſtigare lacque neluoghi doue mancano et
prouarle: & fare ipozzi incondocti dellacque
& paſſato mezo decto meſe ſiſeminano ica-
uoli ſicche quando ſaran creſcitur ſitraſpon-
gono.

Septembre.

cap. viiii.

El meſe diſepteembre ſiſāno aconcia
d mente leciterne pozi & condocti.
Anco ſipuo arare ilcampo graſſo et
quello che lungamente e uſato ditene-
re lhu more. Inqueſto tempo ilcampo humido pia-
no & magro ſidee laſecōda uolta arare & ſe-
minare intorno allequinotio: & deonſi leta-
minare icampi necampi necolli piu ſpeſſo et
nel campo piu rado & ſpecialmente quando
laluna e ſciema. Anco neluoghi uliginofi &
magri o freddi coperti & obſcuri intorno al
lequinotio ſiſemina ilgrano & laſpelda allo-
ra cheltempo e chiaro & fermo. Anco nelu-
oghi caldi ſiſemina inqueſto tēpo illino uer-
nio, anche ſiricoglie & ripone laſaggina &

intorno al principio diqueſto meſe ſiſemina
nellalpi laſegale: & intorno alla fine di decto
meſe lanno ſeguento ſimitete. Anco alla fine
di decto meſe ſiſemina laſerrana inluogo le-
taminato per lo paſto dele beſtie. ancora nel
principio diqueſto meſe neluoghi tempera-
ti ſipampano leuiti & ſpoglianſi delle lor ſo-
glie & dopo mezo ilmeſe ſiſa lauendēmia &
ructe quelle coſe che auendēmia aſpectano:
& ſecchare luue che ſidebbono ſerbare. &
puoſſi fare laſapa eldefuto elcaroeno. anco
ſicolgono iſfructi degli arbori equali in quel-
lo tempo monſtrano laloro maturitate. Inq-
ſto tempo ſiſemiano ipapaueri neluoghi cal-
di & ſecchi. Ancora gliſpatii degliorti che ſi-
deono nella primauera empier diſemi ſideo
no profondamente cauare & letaminare alu-
na creſciente. Ancora nel principio ſiſemina
no icauoli. & intorno alla fine laglioſaneto
lalaſtuga: & labietola & leradici neluoghi
ſecchi. Anco diqueſto meſe ſipoffono fare
nuoui prati & ſtirpare prima ipruni et bron-
chi: & arbori: & herbe larghe & ſode. anche
purgare iuecchi prati del muſchio. & quegli
che ſono uecchiſſimi arare & alla fine forma-
re eprati nouegli. anche diqueſto meſe ſiſac-
ciono lapi uecchie & faſſi ilmele & lacera &
ancora diqueſto meſe ſipigliano lequaglie et
lepernici cogliſparuieri.

Octobre.

cap. x.

Elmeſe doctobre ſipoffon fare ipozzi
d & cauare iſoſſati. & portar illetame
acampi & netemperati luoghi acon-
ciamente ſiſemina ilgrano lorzo. ilfarro la-
ſpelda. illupino: illino. ancora ſiſa lauendem-
mia aconciamente leuiti neluoghi doue ſia
laere caldo & ſeccho: & doue ilcampo ſara
magro & aſciuto & doue ſara colle dirupi-
nato & magro. Inqueſto tempo neluoghi
ſecchi magri caldi arenofi & ſcoperti ſiſa me-
glio cioche dinanzi ſidixe depaſtini del por-
re delle uitte & del potarle & popagginarle
& raconciarle accioche cōtro alla magrezza
exilitate della zolla & della ſecchezza dellae-
re ſieno con acque del uerno aiutate. Dique-
ſto meſe ſpecialmente intorno alla fine ſidee
ogni nouella uite cauare accioche leſupſue
herbe ſitaglino. Et ſe inqueſto luogo ſara il-
uerno piaceuole laſcierenui aperte leuiti.
Erſe uſuſſe iluerno forte & aſpro ricoprirle

inanzi che s'ingha il freddo. Et se fara troppo prefrigido porreno alquanto di colombina intorno alle piccole uiti. Di questo mese ne luoghi caldi & discoperti sordinano gliuliuetti & fannosi semézaï & tuete quelle cose che sapparterranno agliuliuetti. Ancora si purghano iriui & lesosse: anche si piatono icirieggi & meli & peri & tuetti altri arbori che non temono il freddo si possono piantare & trasportare maximamente neluoghi secchi & caldi: & leforbe & mandorle si pigono nel semézaïo. E semi del pino si spandono: in questo mese si fa il pastino degliorti che siedono in questo mese seminare. ancora si semina negliorti laglio laneto gli spinaci: il cardo la senape: la malua: le cipolle: la menta: la pastinaca: il timo lorigamo: el cappero: & la bietola. Neluoghi secchi anche dice Palladio che il porro semiato nella primavera non si traspone accioche cresca nel campo si siede spesso cauar dintorno. Ancora si toglie allapi il superchio mele coltiale & tueta la ciera corrotta.

Nouembre.

cap.xi.

El mese di nouembre neluoghi caldi
d intorno al principio si semina opimamente il grano & lorzo & la segale: & appresso la fine si semina la faua nella se-
cia non arata ellino & la lente. Ancora tueto questo mese neluoghi caldi & secchi siedono porre le uiti & seminare le propaggine opime: & neluoghi freddi si conuiene cauare intorno le uiti nouelle & coprire: & le magre le raminare. Et in questo tempo & da quinci inanzi infino a tanto che la terra diuenti ghiacciata si de lauigna uecchia la quale e i giogo i ordine impergola fella e in forte pedale aprire dintorno & empierle di letame: & potata stre etamente infralterzo o il quarto piede dater-
ra si percuota cò acuto coltello nella piu uerde parte della corteccia & ripercossa spesso si prouoca & constringha agi terminare in quel luogo accioche si ripari & racòci. in questo tempo si fa la potatura dell'autunno nelle uiti & negli arbori maximamente doue late mperantia della prouincia promossi siano accio fare. ancora di questo quando l'ulua comincia a essere uaria uaiolata si coglie: & gliuliuetti si potano. & le troppe alte somitadi si ricidino accioche inchinati si spandino per gli altri la qual cosa ne ne spoli ne fichi: ne peschi & ne

cotogni si de obseruare. Anchora di questo mese acconciamente si ponghono gliuliuetti. enoccioli delle pesche & delle pine nelle regioni calde & secche & quegli delle prugne quasi intutti eluoghi. anco la castagna si semina con pianta & cò seme. & neluoghi caldi & secchi si pongono le piante saluariche di peri & di meli sopra quali si de innestare & pongonsi le talce del ciedro & semi del mandorlo. anco si traspongono neluoghi caldi & secchi i grandi arbori & scoperti neluoghi corami tagliati & colle radici senza lesione aiutandogli con dacquamento & con letame assai. Et de si tagliare il legname che si uole per gli edifizii quando la luna e scima. Ancora di questo mese si mettono imboni alle pecore & ibecchi alle capre.

Dicembre.

cap.xii.

El mese di dicembre si puo seminare
d la faua la qual folamente dopo uer-
no et tagliasi il legname per le case et pertutti altri lauorii: & le selue & superflui rami degli arbori: & le siepi uerde per fuoco: & le pertiche & le canne per le uigne. & apparcchiansi & fannosi epali per le uigne. & similmente si possono uiuichi per le uigne tagliare: & peuiui si possono fare le corbe & le ciste. & le gabbie & molti altri arnesi & sto-
uiglie di bisogno: & ancho le siepi le corbe.



.FINIS.

Impressum hoc opus uicencie per meleo-
nardum de basilea die .xvii. mēsis Februarīi
anno. D. Mcccclxxx.

a. b. c. d. e. f. g. h. i. k. l. m. n. o. p. q. r. s.
tutti sono quaderni excepto. f. che terno.



VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

**TAVOLA DEL LIBRO DELLE VIL
lereche utilita di piero cresciotti cittadino di
bologna adhonore del serenissimo re carlo**

Libro primo

d	Eluoghi habitabili & eleggiere delle corti & case et di quelle cose che alle habi tationi sono necieffarie et prima del conosci méto della bontà delluogo	cap.i.
	Dellaria & conoscimento della bontà & ma lità sua.	cap.ii.
	Deuenti & conoscimento & bontà della ma lità loro.	cap.iii.
	Delatque che aglihuomini bisognon & co noscimento della loro bontà & malità capi tulo.	iiii.
	Delsito delluogo habitabile & della bontà & malità sua & del conoscimento	cap.v.
	Delle corti & tombe diuersi luoghi indituer si modi dafare	cap.vi.
	Della intrinseca dispositione della chorte	cap.vii.
	Depozi & fonte fare & come situouit et pruo ui	cap.viii.
	Delli canali aconduciare acqua alle citerne & alle fonti	cap.ix.
	Delle cterne come siedebon fare	cap.x.
	Delle materie delle case	cap.xi.
	Delluficio deluillano	cap.xii.
	Delluficio del padre della famiglia & inche modo de ilcampo comperare & dellopera della uigna & ragione adomandare capitulo.	xiii.
i	Ncomincia il libro secondo della natu ra delle piante & delle cose comuni al la cultura di ciascu campo	
	Delle cose che alle piante siconuenghono se condo eprincipii della gieneratione	cap.i.
	Della diuersità delle gienerationi delle pian te	cap.ii.
	Della diuisione delle piante nelle loro parti integrali	cap.iii.
	Delle diuersità delle materiali & simplicipar ti della pianta & della ragione del suo accre scimento	cap.iiii.
	Delle semplici parti delle piante	cap.v.
	Della gieneratione & natura nelle foglie fio ri & fructi	cap.vi.
	Della unitione & diuisione delle piante ca pitulo	vii.
	Della traslatione & mutatione duna pian	

	ta in una altra	cap.viii.
	Della alteratione & diuersità che sifa nelle piante	cap.ix.
	Della diuersità delle piatte & diuersità de fru cti	cap.x.
	Diquelle chose che ha bisogno ogni pianta	cap.xi.
	Diquelle chose che fanno alla gieneratione delle piante & accrescimento	cap.xii.
	Della putredine o uero letame & cibo delle piante	cap.xiii.
	Dellacqua che siconuene & maturità delle tame & nutrimento delle piatte	cap.xiiii.
	Della utilità della aratione & cauatione.	cap.xv.
	Della cultura del capo lauoreccio.	cap.xvi.
	Del medicamento del campo accioche sia da lauorare	cap.xvii.
	Della cultura del campo monuoso & ualli colo	cap.xviii.
	Della cultura del campo nouale.	cap.xix.
	Del tempo & modo darare & dissipare lema le herbe	cap.xx.
	Della seminatione in comune	cap.xxi.
	Della piantagione & modo di piantare	cap.xxii.
	Dello innestamento	cap.xxiii.
	Dello innestamento & tagliamento per gli quali le piante simutano adispositione delle dimestiche	cap.xxiiii.
	De quali dispositioni & inqual simuti la pian ta saluatica indimestica	cap.xxv.
	De luoghi inutili & utili ageneratione delle piante	cap.xxvi.
	Della terra & conoscimento della fecoda & sterile	cap.xxvii.
	De ghuernimenti o uero chiuse de gliorti et delle uignie	cap.xxviii.
	Della difensione & riparo dellempito de lu mi	cap.xxix.
i	Ncomincia il libro terzo dellauorare e capi & della natura & utilità de fructi che uisicircolgono.	
	Dellaia dhabitare	cap.i.
	Degrana	cap.ii.
	Della uena	cap.iii.
	De cieci	cap.iiii.
	Della cicierchia	cap.v.
	Della canape	cap.vi.
	Del grano	cap.vii.
	Delle faue	cap.viii.
	Del farro	cap.ix.

A

De fagiuoli	cap. x.
De git	cap. xi.
Dello glioglio	cap. xii.
Della lenre	cap. xiii.
Delupini	cap. xiiii.
Dellino	cap. xv.
Dellorzo	cap. xvi.
Della faggina	cap. xvii.
Del miglio	cap. xviii.
Del panico	cap. xix.
Del pscello	cap. xx.
Della spelda	cap. xxi.
Della segale	cap. xxii.
Della ueccia	cap. xxiii.
Del riso	cap. xxiiii.
i. Libro quarto delle uite & uigne & loro cultura & utilita	
Della uite qual sia & della uirtu delle foglie & della cenera & lacrime sue	cap. i.
Della diuersita delle uite	cap. ii.
Della diuersita della generatione delle uite	cap. iii.
Delle diuerse manieri delle uite	cap. iiii.
Dellaria che si conuiene alle uite & de stir delle uigne	cap. v.
Della terra conueniente alle uigne	cap. vi.
Della pastinatione della terra da piantare le uigne	cap. vii.
Quando imagliuoli sono d'acorre & come serbare	cap. viii.
Quando o inche modo le uigne sono d'apiatare	cap. ix.
Del propaginare & rinnouar le uite & uigne	cap. x.
Dello innestamento delle uitte	cap. xi.
Altra maniera dinneftare	cap. xii.
Delpotare le uite	cap. xiii.
Della formatione delle uite	cap. xiiii.
Delrileuare le uigne	cap. xv.
Della conseruatione delle uigne & barbe in utile	cap. xvi.
Del cauare delle uigne	cap. xvii.
Denocimento che aduengono alle uite & loro cure	cap. xviii.
Della conseruatione delle uigne secche & fresche	cap. xix.
Della uirtu dell'uite	cap. xx.
Da parecchiare lauendemmiare	cap. xxi.
Tempo da uendemmiare	cap. xxii.
Inche modo e dauendemmiare	cap. xxiii.
Inche modo si debbano pigliare l'uite	cap. xxiiii.

Diquelle cose che delle uite fare si possono	cap. xxv.
Dello agresto passo seccho & sapo	cap. xxvi.
Della purgatione del uino facto del'uite lacer	cap. xxvii.
Della cura del uino dalla piousa commosso	cap. xxviii.
Inche modo il mosto neuasi simetta	cap. xxix.
Inche modo il mosto pertutto l'anno sabbia	cap. xxx.
Diconoscere sel mosto ha acqua oluino & inche modo sparta	cap. xxxi.
Inche modo s'ichiarifica tosto il mosto	cap. xxxii.
Inche modo il mosto non sopra bolla	cap. xxxiii.
Inche luogo dee stare il uino per conseruarsi	cap. xxxiiii.
Deltramutare del uino & dellaprire de uasi	cap. xxxv.
Del tempo & modo d'asgiare i uini	cap. xxxvi.
Del segno daconoscere i uini d'abaltare.	cap. xxxvii.
Denocimenti che al uino aduenghono	cap. xxxviii.
Inche tempi il uino piu ageuolmente si uolga & corrompa.	cap. xxxix.
Inche modo si puo prouedere che l'uiuo non si uolga	cap. xl.
Inche modo il uino uolto si liberi & ghuarisca	cap. xli.
Inche modo il uino simuti in altro colore	cap. xlii.
Inche modo il uino simuti in altro sapore	cap. xliii.
Inche modo il uino & uasi dalla muffa si liberino	cap. xliiii.
Inche modo si prouegha che l'uiuo non inacerisca & come inacerito si ghuarisca	cap. xlv.
Inche modo si faccia laceto	cap. xlvi.
Della uirtu della ciero	cap. xlvi.
Del uino & delle sue uirtu	cap. xlvi.
Ncomincia il libro quinto degli arbori & natura & utilita de' loro	
Degli arbori in comune	cap. i.
Del mandorlo	cap. ii.
Dell'auillane cioe nocciuole	cap. iii.
Deberberi	capitolo. iiii.
Del ciriegio	cap. v.

Del castagnio	cap.vi
Del melo punico ò uero cotognio.	cap.vii
Del ciedro	cap.viii
Del cornio	cap.ix
Del fico	cap.x
Dellalloro	cap.xi
Del melo	cap.xii
Delle melagrane	cap.xiii
Del moro	cap.xiiii
Dellumiaco	cap.xv
Del nespolo	cap.xvi
Della mortine	cap.xvii
Del nocie	cap.xviii
Delluliuo	cap.xix
Del pero	cap.xx
Del prugno	cap.xxi
Del pesco	cap.xxii
Della palma	cap.xxiii
Del pino	cap.xxiiii
Del pepe	cap.xxv
Della quercia	cap.xxvi
Del sorbo	cap.xxvii
Delgiuggiolo	cap.xxviii
Del ginepro	cap.xxix
Degliarbori non fruchiferi & dogni loro uti lita	cap.xxx
Della bete	cap.xxxi
Dellontano	cap.xxxii
Dellacieto	cap.xxxiii
Dellauorio	cap.xxxiiii
Dellagnio casto	cap.xxxv
Del bosso	cap.xxxvi
Del brillo	cap.xxxvii
Dellacipresso	cap.xxxviii
Della canna	cap.xxxix
Della ginestra	cap.xl
Del fagio	cap.xli
Del frassino	cap.xlii
Del frassignuolo	cap.xliii
Del nasso	cap.xliiii
Del fusano	cap.xlv
Delloppio	cap.xlvi
Del pioppio	cap.xlvii
Derosai	cap.xlviii
Del ramerino	cap.xlix
Del rouo	cap.l.
Del falcio	cap.li
Della fauina	cap.lii
Del sambucho	cap.liii
Del secho moro	cap.liiii
Del sanguinio	cap.lv
Del pruno albo	cap.lvi

Della spina giudaica	cap.lvii
Della spina ceruina	cap.lviii
Delle scopa	cap.lix
Del tamanico	cap.lx
Dellolmo	cap.lxi
Del uinco	cap.lxii
Del tudetto	cap.lxiii
Del suuero	cap.lxiv
i Ncomincia il libro sexto degliorti & de la natura & utilita dogni herba natu ralmente.	
Della uirtu dellherbe in comune	cap.i.
Degliorti & cultiuatione loro in comune.	cap.ii
Dellaglio	cap.iii.
Dellaltreplie	cap.iiii
Dellanice	cap.v
Dellaneto	cap.vi
Dellapio	cap.vii
Dellassentio	cap.viii
Dellartemisia	cap.viiii
Dearistologia	cap.x
Della burotina	cap.xi
De anfedigli	cap.xii
Dellacietosa	cap.xiii
Della bietola	cap.xiiii
Della borrana	cap.xv
Del bassilico	cap.xvi
Della brectonica	cap.xvii
Della branca	cap.xviii
Della bistorta	cap.xix
Della zuccha	cap.xx
De cocomeri	cap.xxi
De cauoli	cap.xxii
Delle cipolle	cap.xxiii
Del comino	cap.xxiiii
Del gruogo	cap.xxv
Delle cipolle maligi	cap.xxvi
Del cardo	cap.xxvii
Della cammamilla	cap.xxviii
Della cuscute	cap.xxix
Del calamento	cap.xxx
Della centaurea	cap.xxxi
Del capel uenero	cap.xxxii
Del ciersoglio	cap.xxxiii
Della cichura	cap.xxxiiii
Della scarapiza	cap.xxxv
Del cretano	cap.xxxvi
Della ciclidonia	cap.xxxvii
Del curiandolo	cap.xxxviii
Della consolida	cap.xxxix
Del cocomero	cap.xl

Del dittamo	cap. lxi.
Dell'endivia	cap. lxii.
Dellella	cap. lxiii.
Della fegatella	cap. lxiiii.
Della ruchetta	cap. lxv.
Dellebbio	cap. lxvi.
Del finocchio	cap. lxvii.
Della flumula	cap. lxviii.
Del fumofterno	cap. lxviii.
Defunghi	cap. l.
Del fieno greco	cap. li.
Degambugi	cap. lii.
Della gramigna	cap. liii.
Della gientiana	cap. liiii.
Della gariofilacta	cap. lv.
Del rouiftico	cap. lv.
Del iufquiamo	cap. lv.
Dellifapo	cap. lviii.
Delliaro	cap. lviii.
Del calcarreppo	cap. lx.
Del ghiaggiuolo	cap. lxi.
Della regolitia	cap. lxii.
Del giglio	cap. lxiii.
Delingua auis	cap. lxiiii.
Della romice	cap. lxv.
Della lattuga	cap. lxvi.
Dellentifcho	cap. lxvii.
Della aureola	cap. lxvii.
Dellalappola	cap. lxviii.
Deluifchio	cap. lxx.
De popponi	cap. lxxi.
Delmeliloro	cap. lxxii.
Della marcorella	cap. lxxii.
Della malua	cap. lxxiii.
Della menta	cap. lxxv.
Della mandragola	cap. lxxvi.
Del meu	cap. lxxvii.
Delmarobbio	cap. lxxviii.
Della maiorana	cap. lxxix.
Del nauone	cap. lxxx.
Del nafcurcio	cap. lxxxi.
Del nenufar	cap. lxxxii.
Del napello	cap. lxxxiii.
Della nigella	cap. lxxxiii.
Dellorigano	cap. lxxxv.
Deporri	cap. lxxxvi.
Del papauero	cap. lxxxvii.
Del peucedano	cap. lxxxviii.
Del pretofemolo	cap. lxxxviii.
Del ferpillo	cap. lxxxix.
Della piantaggine	cap. lxxxix.
Del polipodio	cap. lxxxix.

Della paffinaca	cap. lxxxix.
Della porciellana	cap. lxxxix.
Del papiro	cap. lxxxix.
Del puleggio	cap. lxxxvi.
Della rapa	cap. lxxxvii.
Del rafano	cap. lxxxviii.
Della radicie	cap. lxxxix.
Della ruta	cap. c.
Della robbia	cap. ci.
Degli spinaci	cap. ci.
Dello ftrigio cioe folatro & morella	cap. ci.
Della fempere uiua	cap. ci.
Del fatirion o uero appio	cap. cv.
Della fponfa folis	cap. cvi.
Del fermontano	cap. cvii.
Della ftrafizzacha	cap. cviii.
Della squilla	cap. cix.
Della fenapa	cap. cx.
Dello fturio cioe cauolino faluaticho	cap. cxi.
Dello fcordeon	cap. cxii.
Delli fparagi	cap. cxiii.
Del fimbro	cap. cxiii.
Della falua	cap. cxv.
Della fcabbiofa	cap. cxvi.
De crefcioni	cap. cxvi.
Della ferpentaria	cap. cxvii.
Del ferpillo	cap. cxviii.
Della fantoreggia	cap. cxx.
Della fchiarea	cap. cxxi.
Delli fcalogni	cap. cxxii.
Dellherba indaica	cap. cxxii.
Della taffa	cap. cxxiii.
Del taffo barbaffo	cap. cxxv.
De tefticulus tulpis	cap. cxxvi.
Del tefticulo del cane	cap. cxxvii.
Del timo	cap. cxxvii.
Della uiola	cap. cxxviii.
De uirga pafforis cioe cardo faluaticho.	cap. cxxx.
Della uolubile	cap. cxxx.
Dellorticha	cap. cxxxii.
Della uerfuiola	cap. cxxxiii.

i Ncomincia il libro feptimo de prati & bofchi & perche i prati creati furono et che acqua aria terra defiderano & che fito. Come ufanno i prati prochuranti & rinnouano cap. i. Come il fieno fichelga & conferui & dell'utlita fua cap. ii. Incomincia la fecoda parte del libro feptimo

degli boschi quali & inche modo crescano
capitolo .iij.
De boschi che per industria dhuomo si fan
no cap. iij.
Delle selue che per industria dhuomo si fan
no cap. v.
i Ncomincia il libro octauo de giardini
& delle cose dilecteuoli darbori : &
dherbe & fructo loro artificiosamente dafa
re
Degiardini dherbe piccole cap. i.
De giardini & mezolane pstone & delle gran
de & mezani cap. ii.
Degiardini de re & degli altri ricchi signori
cap. iij.
Diquelle cose che dilectatione fare possono
cap. iij.
Diquelle cose che necampestri campi si fan
no a delectatione cap. v.
Diquelle cose che alle uiti & fructi loro da
no dilecto cap. vi.
Diquelle cose che quanto agli arbori delecta
tion crescono cap. vii.
Delle dilectationi degliorti & dellherbe.
capitolo .viii.
i Ncomincia il libro nono di ructi glianti
mali che si nutrono inuilla
Dellera decauagli & caualle cap. i.
Della forma delle bone caualle & degliamef
fori & come sammettono cap. ii.
Della natura decauagli & come nato tenere
sinee cap. iij.
Del pigliare & domare icauagli cap. iij.
Della custodia decauagli cap. v.
Della doctrina acostumatione decauagli ca
pitolo .vi.
Del conoscimento della bellezza decauagli
capitolo .vii.
Desegni della bona decauagli cap. viii.
Desegni della malitia & deuitti & dellauila
decauagli. cap. viii.
Delle infermita decauagli & cure loro. cap. x.
Della infermita che uolgarmete e decto uer
mo & delle loro cure cap. xi.
Degrandulis uel strufolis cap. xii.
Delle infermitadi accidentali decauagli & lo
ro cura cap. xii.
Della infermita che uolgarmente sichiama
uermo & della sua cura. cap. xiii.
Del morbo antico & sua cura cap. xv.
Dello stranguglione & sua cura cap. xvi.
Del morbo delluuola & sua cura cap. xvii.

Del morbo pulcini & bulfini & sua cura
capitolo. .xviii.
Del morbo infescuti & sua cura. cap. xviii.
Del morbo stumati & sua cura. cap. xx.
Dedolori & della loro cura cap. xxi.
Del morbo infunditi & sua cura cap. xxii.
Del morbo aragnati & sua cura cap. xxiii.
Dellacimorea & sua cura capitolo. xxiii.
Della frigidita del capo & sua cura. ca
pitolo. .xxv.
Del morbo degliocchi & sua cura. cap. xxvi.
Decortai & sua cura cap. xxvii.
Del morbo del polmone & sua cura capi
tolo. .xxviii.
Del morbo spallaciatis & sua cura. ca. xxix.
Daltre infermita che drieto uengono & lor
cura. cap. xxx.
Demorbi dellegabe & depiedi & prima del
morbo malferuto & sua cura cap. xxxi.
Del morbo sculmaco & sua cura cap. xxxii.
Della lesione spallaci & cura cap. xxxiii.
Della graueza delpecto & cura cap. xxxiii.
Del morbo della zarba & cura. cap. xxxv.
Del morbo spauemi & cura cap. xxxvi.
Decurba & sua cura cap. xxxvii.
Delle spine & lor cura cap. xxxviii.
Del morbo soprosso & sua cura cap. xxxix.
Della tritione & sua cura. cap. xl.
Del morbo scortilati & sua cura cap. xli.
Delloffesa delle spine & sua cura cap. xlii.
Delle galle & loro cura cap. xliii.
Delle grape & loro cura cap. xliii.
Delle crepaccie & loro cura cap. xiv.
Del cancro & sua cura cap. xvi.
Della fistola & sua cura cap. xvii.
Del morbo malpigeni & sua cura. cap. xviii.
De furma & sua cura. cap. xlviii.
Dellinfermita depiedi & dellunghia & pri
ma del morbo site cap. i.
Della supposta & sua cura cap. li.
Della spuntatura dellunghie & sua cura.
capitolo. .lii.
Della dissolatura dellunghia & cura. ca. liii.
Della mutation dellunghie & cura. cap. liii.
Diduerse inchiauature & lor cura. cap. lii.
Del morbo del ficho & sua cura. cap. lvi.
Delle generationi & segni decauagli. ca
pitolo. .lvii.
Demuli cap. lvii.
Degli aini cap. lviii.
Della gieneration debuoi & quali debbon
essere rori & leuacche ap. lx.

Come letuacche & thori s'idebbono tenere cap. lxi
 Come & quando itori s'idebbono ammettere re. cap. lxii
 Come iutegli s'idebbono tenere & quado castrare & domare cap. lxiii
 Debuoi quando s'idebbono comperar & come s'idebbono tenere & di conoscere laloro eta cap. lxiiii
 Delle infermita debui & uache cap. lxv
 Della diuerlita & uarieta debui & uache & dogni loro utilita cap. lxvi
 Delle pecore come s'comperano: & come si conosce laloro sanita & infermita cap. lxvii
 Come sitenghino & paschino & in che modo cap. lxviii
 Quando & quali montoni s'idebbono ammettere & quante stieno pregnie. cap. lxix
 Quando & come sitondon. & quado segna re s'idebbono cap. lxx
 Del conoscere leta delle pecore cap. lxxi
 Quando & come simungono & con erui si ilcacio cap. lxxii
 Dellanfermita delle pecore & loro cura cap. lxxiii
 Degliangnielli come sitenghino & quando si castrino cap. lxxiiii
 Dellutilita delle pecore cap. lxxv
 Delle capre & capretti & quali seleghino & come sitenghino & della loro utilita & pregnieza cap. lxxvi
 D'uerri come sileghino & tenghino & della loro eta & della pregnieza delle troie. cap. lxxvii
 De cani cap. lxxviii
 De pastori quanti & chente stieno capitulo. lxxviii
 Delleporario & lepri & degli altri animali da rinchiudere cap. lxxx
 Della pescina & pesci darinchiudere capitulo. lxxxi
 Depagani : cap. lxxxii
 Defagiani cap. lxxxiii
 Delloche : cap. lxxxiiii
 Dellanitre cap. lxxxv
 Dellegalline : cap. lxxxvi
 Delle colombaie cap. lxxxvii
 Delle nuoue colombaie & colombi capitulo lxxxviii
 Come sigouernino & auezino capitulo lxxxix
 Dellufficio del pastore delle colombaie

capitulo lxxxx
 Dellutilita de colombi cap. lxxxxi
 Delle tortore cap. lxxxxii
 Come se ingrassino itordi & lepernici capitulo lxxxxiii
 Dellapi che fanno ilmele cap. lxxxxiiii
 Degli alucari come esser debbono capitulo lxxxxv
 Delnascimento dellapi cap. lxxxxvi
 Come & quando s'comperino & portino al luogo cap. lxxxxvii
 Come sitenghino & procurino lapi capitulo lxxxxviii
 Delle cose che nuociono allapi & diloro cura cap. lxxxxix
 Decostumi & industria & uita dellapi. cap. c
 Quando & come escono gliexami & come si illoro uscimenno cap. ci
 Come siricolgono gliexami & rinchiudonli cap. cii
 Quando & come si puo torre ilmele allapi cap. ciii
 Come sigouerna ilmele & lacera cap. ciui
 Dogni utilita dellapi cap. cv
 i Ncomincia ildecimo libro di diuersi ingegni dapigliare glianimali fieri
 Degliucciegl rapaci ingenero cap. i
 D' ilsparuere cap. ii
 Della belleza & bonta degli sparueri cap. iii
 Come sidimestichino & amaestrino & che uccegl piglino cap. iiii
 Dellaloro industria & come sinducon anon partirsi cap. v
 Delle infermita degli sparueri & loro cura. cap. vi
 Degliastori cap. vii
 Defalconi cap. viii
 Della diuerlita defalconi cap. ix
 Della belleza & nobilita defalconi cap. x
 Come si nutriscono domesticono & ammaestrano cap. xi
 Della infermita defalconi cap. xii
 Degli smerli cap. xiii
 Deglirifalchi : cap. xiiii
 Dellaquilla cap. xv
 Degusi & cocconegee cap. xvi
 Come gliuciegl correti sipiglino cap. xvii
 Daltre diuerlita dapigliare cap. xviii
 Altre reti cap. xix
 Altre reti cap. xx
 De lacciuoli dapigliare cap. xxii

Del pigliare icolombi	cap.xxiii
Come liuccielli sipigliò coluisco	cap.xxiii
Ancora conuisco	cap.xxv
Del pigliare sparuierei conuisco	cap.xxvi
Come sipigliano lepaffere chon uischio	capitulo. xxvii
Come sipigliano col balestro	cap.xxviii
Daprendere lepri	cap.xxix
Dapigliare ecierui	cap.xxx
Come sipigliano elioni	cap.xxxi
Dapigliare lupi & uolpi	cap.xxxii
Dapigliare alla fossa illupo	cap.xxxiii
Come sipiglia illeofante	cap.xxxiiii
Come sipigliano etopi	cap.xxxv
Come inmare sipigliano epefci.	cap.xxxvi
Dipigliare epefci conrete	cap.xxxvii
Dipigliare epefci conlamo	cap.xxxviii
i Ncomincia lundecimo libro delle re- gole dello operationi della uilla repeten- do imbreuita le materie tractate ne libri pre- cedenti	
Della uilla	cap.i.
Dellaria	cap.ii.
Deuenti	cap.iii.
Dellacqua	cap.iiii.
Della qualita de paesi	cap.v.
Delle cafe	cap.vi.
Depozi	cap.vii.
Del modo del murare	cap.viii.
Della presen tia del signore	cap.ix.
Della terra	cap.x.
Dello arare & afossare	cap.xi.
Del seminare	cap.xii.
Dellacqua danaffiare	cap.xiii.
Delletame & dimutar le piante	cap.xiiii.
Delle piante	cap.xv.
Delle parte delle piante	cap.xvi.
Della gieneratione delle piante	cap.xvii.
Dello innestare	cap.xviii.
Delle medicine degliarbori	cap.xix.
Della guardia	cap.xx.
Regole della materia del terzo libro decam- pi	cap.xxi.
Regole della materia del quarto libro delle uigne & deuini	cap.xxii.
Demagliuoli delle uite	cap.xxiii.
Regole dapiantar leuigne	cap.xxiiii.
Dello innestare	cap.xxv.
Del potare	cap.xxvi.
Del cauare leuigne	cap.xxvii.
Dellurue & deluino	cap.xxviii.
Regole del quarto libro degliarbori	cap.

tulo	xxxix
Regole del sexto libro degliorti & prima de laere	cap.xxx
del pastino degliorti	cap.xxxi
Del seminare gliorti	cap.xxxii
Come sauiton gliorti	cap.xxxiii
Dicogliere lherbe & fiori & barbe	capitulo. xxxiiii.
Delle uirtu dellherbe	cap.xxxv
Della conseruatione dellherbe	cap.xxxvi
Regola del septimo libro degli prati.	capitulo. xxxvii
Del rinouare eprati	cap.xxxviii
Delfieno	cap.xxxix
Deboschi	cap.xl
Regole dello octauo libro deuertieri.	cap.xli
Della dilectatione delle uigne	cap.xlii
Della dilectatione degliarbori	cap.xliii
Della dilectatione degliorti	cap.xliiii
Regole del nono libro degli animalia.	cap.xlv
Dicauali & caualle	cap.xlvi
Dello amaestrare ecauali	cap.xlvii
Dello conoscere la bonta del cauallo	capitulo. xlviii
Dellanfermita decauagli	cap.xlix
Debuoi	cap.l.
Delle pecore	cap.li.
Dellapi	cap.lii.
Regole del decimo libro da prendere glia- nimali	cap.liii.
i Ncomincia il duodecimo libro nel qua- le si fa memoria di tutte le cose che i cia- cuno mese sono da fare in uilla & prima del mese di gennaio.	
Gennaio	cap.i.
Febbraio	cap.ii.
Marzo	cap.iii.
Aprile	cap.iiii.
Maggio	cap.v.
Giugno	cap.vi.
Luglio.	cap.vii.
Agosto	cap.viii.
Septembre	cap.ix.
Optobre	cap.x.
Nouembre	cap.xi.
Diciembre	cap.xii.

FINIS TABVLE.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts



